

Fiche Technique



Chinon Les Pierres Chaudes Domaine Fabrice Gasnier

<i>Appellation</i>	AOP Chinon
<i>Terroir / Soil</i>	Terroir précoce d'argile à silice avec présence de cailloux d'origine granitique sur sous-sol calcaire
<i>Cépage / Grape Variety</i>	100% Cabernet Franc
<i>Age des vignes / Age of the vines</i>	30 à 40 ans 30 to 40 years
<i>Récolte / Harvest</i>	A la main – <i>made by hand</i>
<i>Rendement / Yield</i>	35 hl/ha
<i>Vinification / Winemaking</i>	Egrappage puis encuvage par gravité pour un respect totale du grain de raisin. Pas de levurage. Macération de 25 jours. Fermentation en cuves béton. <i>Totally destemmed. Only natural yeasts used. Maceration of 25 days. Fermentation in concrete tanks.</i>
<i>Elevage / Ageing</i>	En cuves béton <i>In concrete tanks</i>
<i>Dégustation / Tasting note</i>	Un cabernet franc sur les fruits rouges et une bouche délicate. Les tannins soyeux sont au rendez-vous, ponctués d'une belle fraîcheur. <i>A Cabernet Franc with red fruit aromas and a delicate mouth. Silky tannins and a beautiful freshness.</i>
<i>Accompagnement / Pairing</i>	Charcuterie, viandes blanche et rouge, fromage <i>Charcuterie, poultry, red meats and cheeses</i>
<i>Degré alcoolique/ Alcohol volume</i>	12,5 %