

## **Chinon Sénonien**

**Terroir** : Terroir de Sénonien : argilo limoneux avec présence de silex et de calcaire blanc

**Cépage** : 100% Cabernet Franc

**Age des vignes** : 45 à 55 ans

**Rendement** : 35Hl/ha

**Récolte** : La cueillette des raisins se fait manuellement

**Vigne** : Cultivée sous le cep et enherbement naturel. Effeuvillage avant récolte avec tri sur pied.

**Vinification / Elevage** : Egrappage puis encuvage par gravité pour un respect totale du grain de raisin. Pas de levurage. Foulage. Macération de 35 jours et fermentation en cuve béton puis élevage en foudres.

Servir à 16 – 18°C

**Degré alcoolique** : 12,5%