

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. Effeuillage 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%