



LES ATHLETES DU VIN

CHINON

Appellation :	AOP Chinon
Terroir / Soil :	Argilo-calcaire et argile à silex : assemblage de diverses parcelles <i>Clay, limestone and flint selected from several varying sites.</i>
Cépage / Grape variety :	Cabernet Franc
Age des vignes / Vine age :	25 ans <i>25 years</i>
Rendement / Yield :	45 hl / ha
Vinification / winemaking :	Récolté à la main. Macération en cuve ciment pendant 3 semaines <i>Hand harvested. Maceration in concrete tanks for 3 weeks</i>
Elevage / Ageing :	Elevage en cuves Grenier en bois de 60 hL pendant six mois <i>Maturation in oak vats (60 hectolitres in size) for 6 months</i>
Dégustation / Tasting notes :	Un cabernet franc de Chinon croquant et fruité aux arômes de fruits rouges avec une belle tenue en bouche. <i>A crisp and fruity Chinon, with delightful red fruit aromas. A well-structured wine with a lingering finish.</i>
Accompagnement / Pairing :	Charcuterie, terrines, viandes blanches et viandes rouges. <i>Can be paired with cold meats, terrines and pâtés, poultry and beef.</i>
Degré alcoolique / Percentage alcohol :	12,5%
Sucre résiduel / Residual sugar :	0g/L