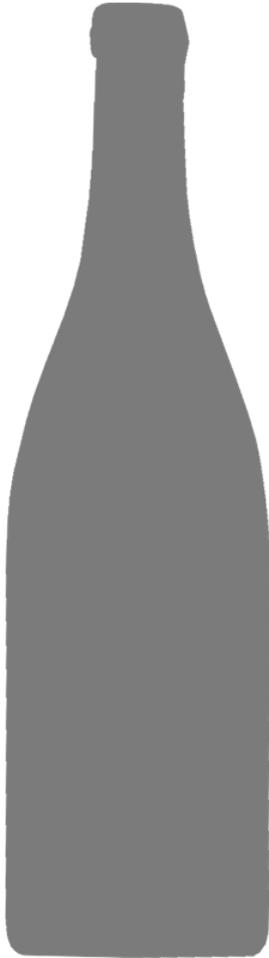


DOMAINE DE LA MARINIÈRE

VIEILLES VIGNES CHINON

Loire , France



Disponibilité Importation privée

Humain Renaud et Boris Desbourdes

Millésime 2015

Appellation Chinon AOC

Lieu, Lieux-Dits Panzoult

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 70-80 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Ouest

Cépages 100 % Cabernet franc

Viticulture Biologique en conversion

Palissage Guyot simple

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Mécanique

Vinification Vinification traditionnelle en cuves fibre de verre et beton, macération de 3 semaines avec remontage

Levures Indigènes

Élevage En cuve béton et 1/3 de la cuvée passe 3 mois dans nos fûts de plus de 6 vins

Alcool 12.38% alc./vol.

Sulfites 47 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 3.43 g/l

Couleur Rouge grenat net et brillant

Dégustation Un nez expressif de fruits rouge, framboise et cassis. Une bouche ronde et pleine, on y retrouve du fruit avec une texture grasse avec une belle accroche en bouche, trame tanique présente, belle fraîcheur avec note de sous bois. Un Chinon friand et charpenté.

Température De Service 13-14°C
