



Le Chinon au féminin

ROUGES • BLANCS • ROSÉS • RED • WHITE • ROSE •

CHINON^{AOC}

Prends moi !

- **A.O.C. CHINON**
- **Cépage** : Cabernet franc
- **Année de création de la cuvée** : 2017

Vinification : L'élaboration de cette cuvée est le fruit de nouvelles parcelles dans la plaine de Cravant-les-Côteaux. Un terroir connu, mais des vieilles vignes que je ne connaissais pas. Le millésime 2017, chaud et prometteur, a permis d'extraction de belles couleurs pendant une fermentation alcoolique rapide que je n'ai pu ralentir.

Malo en cuve béton, infusion sous marc pendant 3 semaines, puis 2 soutirages dans l'hiver avant d'avoir enfin une expression....et pas des moindres ! Un fruit rouge qui explose en bouche, une sucrosité qui reconforte...cette cuvée est facile, directe, il ne faut pas chercher...aucun intérêt de la laisser errer sous bois... Je la laisse évoluer jusqu'au mois de mai en cuve pour qu'elle s'affine.

Caractère et gastronomie : *soyez simple pour l'apprécier...ne cherchez pas : une planchette charcut', une viande rouge grillée, des tapas d'ici et de là, des amis et voilà!*



Garde 2 à 6 ans



Entre 15 et 17°



<https://www.facebook.com/clo.chinon>



Clothilde PAIN - La Commanderie - 37220 PANZOULT - CHINON - FRANCE • Tél. +33 (0) 2 47 93 39 32
Fax : +33 (0) 2 47 98 41 26 - philippepain@wanadoo.fr

www.clo-chinon.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION