

## La cuvée Gabriel

### **Terroir :**

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles situées en plaine autour du Domaine. Ce Chinon traditionnel est issu de jeunes vignes en terre graveleuses.

### **Vinification :**

Le travail de vinification implique deux remontages par jour, une macération de 10 à 12 jours est nécessaire pour cette cuvée. Un élevage en cuve ciment et un bouchage à l'automne (avril, mai) permettront à cette cuvée d'être commercialisée dès la fin du mois de mai.

### **Dégustation**

Léger, fruité, agréable et gouleyante, cette cuvée dégage généreusement un arôme de fruits rouges. Ce vin sera le compagnon joyeux des viandes blanches et gigots. Il doit être dégusté entre 13 et 14°.

### **Vieillessement**

Ce vin est très agréable à boire jeune ou dans les premières années suivant la récolte .

**Millésimes disponibles : 2011**

