



Jean-Louis LOUP
Vigneron

CHINON^{AOC}
VAL DE LOIRE

DOMAINE DE BEL AIR

Cuvée Gabriel

Cépage :



Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 20 à 30 ans-Rendement : 50hl/ha

Taille : Guyot simple – Vendanges : mécaniques

Terroir :



Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de jeunes vignes situées en plaine de terre de graviers autour du Domaine.

Vinification, Élevage :



Cette cuvée nécessite une macération de 10 à 12 jours et est élevé uniquement en cuve ciment. La mise en bouteille a lieu au printemps, pour préserver le fruit.

Dégustation :



Robe rouge violine, brillante et limpide, avec un joli nez de fruits rouge frais. La bouche est légère, fruitée, gouleyante, un vin gourmand qui se gardera de 3 à 6 ans.

Accord mets-vins:



Idéal en accompagnement de vos grillades, viandes blanches, poissons, wok de légumes ou encore à l'apéritif. La Cuvée Gabriel se déguste légèrement fraîche (13°)

Conditionnement :



Bouteille 75 cl

Disponible en 2019



La totalité de notre vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique.



Jean-Louis LOUP - Domaine de Bel Air 37500 CRAVANT LES CÔTEAUX

02.47.98.42.75 06.81.70.69.89

jean-louis.loup@wanadoo.fr

www.domainebelair.fr