

## La Fosse aux loups



### Cépage

Cabernet Franc 100%- Porte greffe : 3309

Age des vignes : 45 ans-Rendement : 45hl/ha

Taille : Guyot simple-Vendanges : mécaniques



### Terroir

Assemblage de parcelle de sables et graviers.



### Vinification, Élevage

Cette cuvée nécessite une macération de dix jours, remontage une fois par jours durant une semaine. Vinification et élevage en cuve ciment. La mise en bouteille se fait en septembre.



### Dégustation

Robe rouge, ce Chinon dégage un bouquet marqué par les fruits rouges confits notes d'épices tel que le cacao et le café.



### Accord mets-vins

Accompagnera vos langues de bœufs, et petits gibiers. Servir à 12°



### Conditionnement

Bouteille 75 cl

Magnum 1,5 l

Jéroboam 3l

Disponible en 2018

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](mailto:jean-louis.loup@wanadoo.fr)- [www.domainedebelair.fr](http://www.domainedebelair.fr)