



Jean-Louis LOUP
Vigneron

CHINON^{AOC}
VAL DE LOIRE

DOMAINE DE BEL AIR

L'esprit du Loup



Cépage

Cabernet Franc 100%- Porte greffe : 3309
Age des vignes : 58 ans-Rendement : 32hl/ha
Taille : Guyot simple-Vendanges : manuelle



Terroir

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles assemblage de parcelle argilo calcaire.



Vinification, Élevage

Cette cuvée nécessite une macération d'un mois, remontage deux fois par jours durant une semaine. Vinification et élevage en cuve ciment durant onze mois. La mise en bouteille se fait en septembre.



Dégustation

Nez caractérisé par des arômes de fruits rouge, les tanins soyeux donnent à ce vin une belle prestance en bouche.



Accord mets-vins

La cuvée de papy, cette cuvée représente le Chinon, comme nos grands-parents le faisaient. Comme papy disait à mamie cette cuvée est à boire sur un coq au vin. Servir à 13°.



Conditionnement

Bouteille 75 cl
Disponible en 2015

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.domainedebelair.fr