



Jean-Louis LOUP
Vigneron

CHINON^{AOC}
VAL DE LOIRE

DOMAINE DE BEL AIR

La Croix Boissée



Cépage

Cabernet Franc 100%

Age des vignes : 60 ans-Rendement : 25hl/ha

Taille : Guyot simple-Vendanges : manuelle



Terroir

Cette cuvée est issue de vieilles vignes situées à flanc de coteaux, sur des sols argilo-calcaires. La pente orientée plein sud favorise l'ensoleillement des raisins.



Vinification, Élevage

Le travail de vinification implique deux remontages par jour, une macération d'un mois est nécessaire. Cette cuvée poursuit son élevage dans nos caves, en fûts de chêne pendant 14 mois. Après avoir assemblé les barriques, les bouteilles passeront quelques temps en stockage avant d'être commercialisées.



Dégustation

Ce vin aux senteurs de fruits rouges intenses délivre une bouche marquée par des tannins veloutés.



Accord mets-vins

Issue de vieilles vignes, c'est une cuvée aux senteurs de fruits rouges intenses après un passage en fût d'une douzaine de mois. C'est un vin de garde Idéal avec les gibiers et autres gigots. Servir à 14° Il est préférable de carafer la bouteille 1 à 2 heures avant de la servir.



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