

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 2017

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

