

# CHINON LES RELIEFS



Origine : Loire France.  
Appellation : AOC Chinon .  
Millésime : 2020/21  
Cépage(s) : Cabernet Franc .

## PRESENTATION:

François –Xavier Barc & Claude Vallée sont vignerons passionnés respectueux de l'environnement , les vignobles sont tous en agriculture raisonnée.( **BIO** certifiée)

Chinon et une grande partie de son vignoble sont classés au patrimoine de l'Unesco .Une reconnaissance légitime qui incite à la découverte ,le vignoble de Chinon s'approprie en sillonnant les campagnes , gravissant les coteaux pérégrinant dans les plaines ou au bord de la Vienne .

Plaisir et Qualité en sont les maîtres mots , une sélection exigeante des parcelles , une culture raisonnée de la vigne , des vinifications pour nous faire découvrir toute l'authenticité du terroir ligérien.

## NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Brillante , couleur rouge rubis foncée avec une grande nuance grenat pourpre.  
Nez : Expressif aux arômes des fruits rouges ( fraises, framboises).  
Bouche : L'attaque souple et pulpeuse , offre une matière charnue avec des tanins qui se fondent dans une belle structure étoffée.

## Suggestions gourmandes :

Magret de canard aux épices , ongle de bœuf grillé aux échalotes , fromages .

**Coup de cœur** : Servi légèrement frais avec un assortiment de charcuterie .

PRO Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)