



Complices de Loire
CHINON

LES TROIS TERROIRS

- Origine : Loire France.
Appellation : AOC Chinon .
Millésime : 2020/21
Cépage(s) : Cabernet Franc 100 % .
Sol : Sable - Argile - Calcaire
Vinification : Traditionnelle, élevage en cuves inox thermorégulées.
Macération d'une quinzaine de jours.

PRESENTATION:

Le nom de cette appellation vient du village de Chinon; son histoire remonte aux tréfonds de l'époque Gallo Romaine .

A l'image du Val de Loire et des nombreux châteaux qui ponctuent cette région si longtemps Royale , l'appellation Chinon produit des vins raffinés & élégants.

Le vignoble de Chinon se situe autour de la ville de Chinon incluant les deux rives de la Vienne et de jusqu'au confluent de la Loire.

Le vin de Chinon est produit principalement avec un seul cépage le Cabernet Franc .(10% maximum de Cabernet sauvignon autorisé dans l'assemblage)

NOTES DE DEGUSTATION :

- Robe : Robe brillante avec des reflets violets .
Nez : De fruits rouges avec des notes épicées .
Bouche : La bouche présente des tanins soyeux et élégants , un Chinon haute couture.

Température de service : Ambiante ou frais de 14 ° C.

Suggestions gourmandes :

S'apprécie avec la charcuterie , terrine de pâté en croute , viande blanche ou rouge , les fromages .



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be