



CHINON ROUGE
CUVEE DANAÉ , MILLESIME 2008
FINESSE ET ELEGANCE



Vignoble :

- Age des vignes : de 10 à 20 ans
- Terroir : argilo-calcaires (millarge et tuffeau)
- Situation : une grande parcelle ,les Puys de Rochette à Chinon et quelques ares à Cravant-les -Coteaux
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert AB , culture biodynamique

Cépages : 100 % Cabernet Franc

Rendement : de 35 à 40 hL/ha

Vendanges : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur

Vinification : Macération en cuve bois ou béton pendant 30 à 40 jours avec pigeage manuel. Elevage de 24 mois en fûts de chêne de 600 litres dont 40 % est neuf, suivi d' un élevage de 5 à 6 mois en cuve. Aucune filtration ni collage.

Caractères : Le nez est féminin, très élégant conjuguant un fruité prononcé de cassis très mur et la minéralité du terroir calcaire . La bouche est tendue, ferme, relevant la belle maturité du fruit et offre des tannins fondus et soyeux .

Température de service : si possible à carafier une heure avant le service . A consommer à une température de 15 à 16°

Gastronomie : à boire sur un navarin d' agneau, un pigeon roti, un ris de veau sauce mère, un magret de canard sauce aux aïelles. Accompagne toute viande rouge ou rosé à la chair fine.

Garde : entre 3 et 10 ans

Pascal et Béatrice Lambert
Vignerons en Bio-dymanie
Les Chesnaies - 37500 CRAVANT - LES - COTEAUX
Tel : 02 47 93 13 79 - FAX : 02 47 93 40 97

WWW.chinonlambert.com

email : lambert-chesnaies@wanadoo.fr