



## CHINON ROUGE CUVEE HARMONIE , MILLESIME 2006



### **Vignoble :**

- Age des vignes : 18 ans
- Terroir : coteaux argilo-calcaire
- Situation : 1 parcelle sur Cravant-les-Coteaux
- Culture : en conversion vers l' agriculture biologique ,certifiée Ecocert , culture biodynamique

**Cépages :** 100 % Cabernet Franc

**Rendement :** environ 30 hL/ha

**Vendanges :** manuelles en caisse de 20 kg

**Vinification :** égrappage manuelle dans des barriques en chêne neuves de 500 L . Macération accompagnée de pigeage manuel (cf photo) pendant 60 jours. Suit un élevage de 28 mois dans les barriques de macération après avoir réassemblé le fonds.Elevage de 2 mois en cuve béton avant la mise en bouteille. Aucune filtration ni collage.

**Caractères :** Le nez est puissant entre fruits très murs et minéralité . La bouche est d' un grand équilibre, élégante, plein de jus. L' élevage long a harmonisé la matière et les tannins de velours tout en conservant une superbe fraîcheur.

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

**Gastronomie :** à boire sur un roti de chevreuil, un tournedos rossini, un foie gras poelé.

**Garde :** entre 3 et 10 ans

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

[WWW.chinonlambert.com](http://WWW.chinonlambert.com)

email : [lambert-chesnaies@wanadoo.fr](mailto:lambert-chesnaies@wanadoo.fr)