



**CHINON ROUGE**  
**CUVEE MARIE , SELECTION VIEILLES VIGNES MILLESIME 2008**  
**LE CHINON DE GARDE**



**Vignoble :**

- Age des vignes : **de 55 à 70 ans**
- Terroir : terrasses à sols argilo-graveleux (colluvions) et coteaux argilo-siliceux
- Situation : 3 parcelles sur Cravant-les-Coteaux
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert **AB** , culture biodynamique

**Cépages** : 100 % Cabernet Franc

**Rendement** : environ 30 hL/ha

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

**Vinification** : Macération en cuve bois pendant 30 à 40 jours avec pigeage manuel. Elevage de 24 mois en fûts de chêne de 228 litres dont 40 % est neuf, suivi d' un élevage de 5 à 6 mois en cuve. Aucune filtration ni collage.

**Caractères** : Le nez est puissant entre fruits très murs (cassis, cerise) et réglisse , fleurs séchées et arômes fumés. La bouche est d' une grande ampleur , conjuguant beaucoup de matière et de fraîcheur . Les tannins enveloppent finement toute la bouche et finit sur beaucoup de longueur .

**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 une grillade de cote de bœuf, un bourguignon , une épaule d' agneau braisée, un civet de sanglier, une queue de bœuf braisé. Accompagne des viandes rouges où les tannins veloutés du vin absorbent le saignant du plat. Un vin plus évolué de 5 à 10 ans fera merveille sur des plats en sauce type bourguignon ou civet.

**Garde** : entre 3 et 15 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](http://WWW.chinonlambert.com)

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