



CHINON ROUGE
LES PERRUCHES, MILLESIME 2009
L' EXPRESSION DU TERROIR



Vignoble :

- Age des vignes : de 6 à 25 ans
- Terroir : argiles à silex (sénonien) ou "perruches"
- Situation : 90 % à Chinon et 10 % à Cravant
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert AB , culture biodynamique

Cépages : 100 % Cabernet Franc

Rendement : de 40 à 45 hL/ha

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

Vinification : Macération en cuve béton pendant 25 à 35 jours avec pigeage manuel. Elevage de 12 mois environ pour 25 % du volume en fûts de chêne de 600 l (agés de 2 à 5 ans) et pour le reste en cuve tronconique bois de 50 hl à 70 hl. Suite à l' assemblage le vin est élevé de 6 à 8 mois en cuve béton.

Aucune filtration ni collage

Caractères : Le nez est gourmand, plutôt sur le fruit, alors que la bouche fait parler tout le terroir des Perruches évoquant son côté pierreux et la pierre de silex. Le vin offre beaucoup de fraîcheur , sa finale pleine présente des tannins tout en finesse.

Température de service : entre 15° et 16 °

Gastronomie : à boire sur un onglet à l' échalotte, une paupiette de veau braisé, un hachis parmentier de canard, ou sur des fromages à pate fleurie (camambert, brie).

Garde : entre 5 et 8 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