



CHINON ROSE CUVÉE MATHILDE, MILLESIME 2010



Vignoble :

- Age des vignes : de 10 à 50 ans
- Terroir : graveleux et argile à silex
- Situation : Cravant-les-Coteaux et Chinon
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert AB, culture biodynamique

Cépages : 100 % Cabernet Franc

Rendement : environ 45 hL/ha

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

Vinification : la cuvée Mathilde est élaborée en partie par pressurage directe des raisins (60 à 70 %) et en partie par saignée (30 à 40 %) après une macération des raisins en cuve de 24 à 36 heures. Vinification sur levures indigènes. Elevage de 5 à 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Caractères : d'une robe soutenue, la cuvée Mathilde présente des arômes discrets de fruits rouges avec une bouche ample et d'une bonne fraîcheur, accentuée notamment par une pointe de gaz carbonique.

Température de service : entre 8° et 10 °

Gastronomie : comme beaucoup de rosé, la cuvée Mathilde peut accompagner beaucoup de plats simples mais sa bonne tenue en bouche lui permet d'aller également avec des mets plus complexes. A boire sur des simples salades estivales, de la charcuterie, une barbecue partie, mais aussi des rougets grillés, une paella aux fruits de mer, des calmars à l'armoricaine, du thon à la catalane, un risotto aux fruits de mer, et aussi de la cuisine exotique (chinois, sushis, rougails...).

Garde : à boire dans l'année sans délai

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

email : lambert-chesnaies@wanadoo.fr