



**CHINON ROUGE**  
**LES TERRASSES , MILLESIME 2010**  
**LE CHINON NATURE**



**Vignoble :**

- Age des vignes : de 10 à 25 ans
- Terroir : alluvions de graviers silicieux
- Situation : Cravant-les-Coteaux et Chinon
- Culture : agriculture biologique certifiée Ecocert AB , culture biodynamique

**Cépages :** 100 % Cabernet Franc

**Rendement :** environ 45 hL à 50 hL/ha

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

**Vinification :** Macération en cuve béton pendant 14 jours suivie d' un élevage en cuve béton pendant 6 à 12 mois - Aucun sulfite ajoutée en élevage et à la mise en bouteille

**Caractères :** d' un violet prononcé à l' éclat brillant, avec un nez plein de fruits noirs bien mûrs, les Terrasses présentent une bouche fraîche, pleine de jus et de fruit, croquant, avec des petits tannins veloutés.

**Température de service :** si possible à température de cave de 14° ,maximum 16°

**Gastronomie :** à boire à l' apéritif rien que pour le fruit du vin , ou accompagné de simples charcuteries ou grillades de viandes blanches.

**Garde :** à boire dans les deux 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)