



Superficie : 2 ha

Age des vignes : de 5 à 20 ans

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Rendements : 35 à 40 hl/ha

Nature du sol : Terrasses et coteaux argilo-calcaire 85 % à Chinon et 15 % Cravant

Quantité disponible : 7700 bt

Vendanges : manuelles

Vinification : Fermentation et macération pendant environ 30 à 40 jours, malolactique et élevage en fûts de chêne (500 litres) dont 1/3 % sont neufs, pendant 12 mois suivi de 4 à 6 mois en cuve. Mise en bouteille en Mai 2006.

Garde : apogée 2008 / 2010

Conseil de service : à boire à 15°C en ouvrant la bouteille une heure avant.

Idées d'accord mets/vin selon le stade d'évolution : côte de bœuf grillée aux sarments de vigne et os à moelle à la coque – canard rôti à la goutte de sang et navets glacés – épaule d'agneau rôtie au four servie avec un tian provençal.