



Superficie : 2 ha 10

Age moyen des vignes : 6 à 25 ans

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Rendements : 35 à 40 hl/ha

Nature du sol : Perruches – Argiles – Silex
(90 % à Chinon – 10 % Cravant)

Vendanges : manuelles.

Vinification : Fermentation et macération en cuve pendant 25 à 30 jours environ, suivi d'un élevage en barrique pendant 10 à 12 mois. (Barrisques en majorité des fûts de 500 L de 2 à 5 ans), puis 5 à 6 mois d'élevage en cuve. Mise en bouteille en Avril 2007.

Quantité disponible : 10000 bt

Garde : Vin très minéral à conserver de 3 à 6 ans.

Conseils de service : à boire à 15° et à ouvrir 1 heure avant

Idées d'accords mets et vin :

Un petit salé aux lentilles, un onglet à l'échalote, un jarret de porc confit au miel à la broche, des rognons de veau flambés et crévés à la moutarde à l'ancienne accompagné d'une mousseline de pommes de terre