

Chinon AOC

*Le Haut des Vignes***S**ituation Géographique*Wine-growing area***T**ypologie du Sol*Geological characteristic***C**épage*Grape variety***C**ouleur et degré alcoolique*Colour and alcohol content***M**éthode de Vinification*Vinification process***C**aractéristiques**T**echniques*Technical parameters***N**otes de Dégustation*Tasting notes*

Propriété de 40 hectares située sur la commune de CRAVANT-LES-CÔTEAUX près CHINON.

Estate of 40 hectares located in Cravant-les-Coteaux near Chinon along the Loire river.

Sols de graviers et sables avec de larges bandes argilo-schisteuses sur les hauteurs.

Soil made of gravel and sand with large stripes of shale on the heights.

100% CABERNET FRANC (dit BRETON).

100% Cabernet Franc also named "Breton".

Robe rouge griotte brillante et profonde - 12,5° Alc.

Deep and shiny cherry-red colour. Alcohol : 12,5% vol.

Vinification en grains après égrappage total pendant 10 à 15 jours en cuves inox thermorégulées. Garde uniquement en cuves inox.

Fermentation made from the whole grapes (without their ligneous part) during 10 to 15 days in thermo-regulated stainless steel vats then the wine is kept in those vats until the bottling.

Acidité : 3,8 g/l SO₂ libre : 30 mg/l (données analytiques indicatives).

Acidity : 3,8 g/l - Sulphur : 30 mg/l (indicative measures).

Vin aux caractéristiques «Chinon» très prononcées. Il se révèle discrètement avec un nez légèrement fruité puis se met en valeur dès l'attaque en bouche par sa puissance pour ne s'atténuer que très lentement. Structure et terroir en constituent la parfaite définition. Servir jeune à 14° - plus âgé à 17°.

This wine is a typical CHINON which opens out first with a light fruity smell then reveals in mouth a powerful and long lasting taste. Serving temperature at 14°C (while young), and 17°C (with ageing).

