



Ce vin est issu du cépage Cabernet-franc. Les vignes sont âgées de 45 à 65 ans plantées sur des coteaux et bas de coteaux avec des sols argilo-calcaires dans l'aire d'appellation Chinon.

#### **NOTES TECHNIQUES :**

La vinification et la macération de cette cuvée sont assez longue, environ 20 jours. Nous extrayons des tanins très ronds sans agressivité et en gardant un fruit très intéressant.

L'élevage se fait en cuves béton et inox, et la mise en bouteille a lieu en novembre de l'année suivant la récolte.

#### **COMMENTAIRES :**

Les Vieilles Vignes sont riches et aromatiques. Les tanins sont bien présents, très ronds et gourmands. On peut déjà se faire plaisir avec ce vin mais 1 ou 2 ans de bouteilles nous révéleront la plénitude de cette cuvée.

#### **ACCORD METS-VINS :**

La cuvée Vieilles Vignes peut être servie entre 14°C et 16°C sur des viandes blanches et rouges, des plats épicés, des viandes mijotées, des gibiers, des civets ainsi que sur des fromages.

Bonne dégustation !