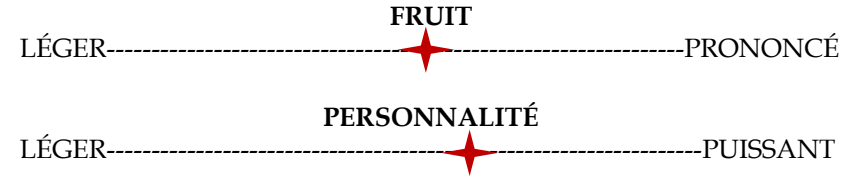




# CHINON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## Le Bois Chênaie



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



**Vignoble :** Les vignes qui ont permis l'élaboration de ce Chinon sont issues d'un terroir calcaire à argilo-calcaire, caractéristique de la région.

**Cépages :** Cabernet Franc.

**Vinification :** Un élevage de 6 mois permet de mêler lentement la structure charnue du vin à ses tannins. Un soin particulier a été porté à la vinification de cette cuvée afin de révéler ses arômes fruités et sa fraîcheur.

**Dégustation :** Belle robe grenat. Au nez, des notes de fruits noirs. La bouche est équilibrée, fraîche, avec une belle présence.

**Accompagnement :** Charcuterie, viande grillée et petit gibier.

**Servir :** entre 16 et 18°C.

|                  | EAN               | POIDS (Kg) | DIMENSIONS en mm (L x l x H) | /COUCHE         | /PALETTE       |
|------------------|-------------------|------------|------------------------------|-----------------|----------------|
| BOUTEILLE 75cl   | 3 221 580 074 725 | 1,14       | 76 x 76 x 300                | 126 BOUTEILLES  | 630 BOUTEILLES |
| CARTON           | 3 221 580 073 759 | 7,17       | 260 x 175 x 310              | 21 CARTONS      | 105 CARTONS    |
| PALETTE COMPLETE |                   | 768        | 1200 x 800 x 1650            | CARTON DE 6 UVC | 5 COUCHES      |

