



CHINON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FRUIT

LÉGER-----PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER-----PUISSANT

La Mare au Diable

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



Vignoble : C'est dans le vignoble de Touraine, que l'aire de production de l'AOC Chinon s'étend Protégé des vents du Nord et du froid par la forêt qui domine le haut du plateau, les vignes bénéficient d'un climat plus chaud et plus sec que le reste de la région, idéal à leur développement.

Cépages : 100% Cabernet Franc.

Vinification : Un soin particulier a été apporté à la vinification pour vous offrir un vin fruité et élégant Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent dans des cuves en béton revêtues afin d'assurer une excellente inertie thermique Le vin est ensuite soutiré, assemblé, puis transféré dans des cuves d'élevage et de mûrissement Pour préserver toute la finesse et la fraîcheur du Cabernet Franc, la cuvée est mise en bouteille dès le printemps, en une seule fois.

Dégustation : Belle robe rubis avec des reflets violette. Un nez franc sur des notes de fruits rouge, de poivre blanc et de cannelle. En bouche, un vin rond et élégant, dominé par des notes de fruits rouges comme la framboise. Les tanins sont soyeux et enveloppés.

Accompagnement : Idéal avec du petit gibier, de la charcuterie ou encore du fromage

Servir : entre 16 et 18°C.

Garde : 4 à 8 ans.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/COUCHE	/PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 179 410 171 468	1,14	76 x 76 x 300	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON	3 221 580 074 251	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

