



Chinon

Le Chinon rosé à caractère tendre est issu d'une légère saignée, les raisins provenant de terrains argilo-calcaires et argilo-siliceux.

Une fermentation lente (2 mois environ) à 16°-18°C permet de préserver le fruité et la fraîcheur qui font tout le plaisir du rosé.

Ce vin, servi à une température de 12 à 14°C conviendra à l'apéritif, avec les entrées et les grillades ou en terrasse à toute heure de la journée entre amis.

Vos notes de dégustation:

Rosé 2014

Couleur:

Rosé

Cépage:

Cabernet franc (100%)

Sol:

Argilo-siliceux et argilo-calcaire

Récolte:

du 15 au 16 octobre 2014

Rendement:

35 hl / ha

Vinification:

Macération de 2 heures

Fermentation pendant 60 jours environ

Degré alcoolique:

12,50% Vol.

Elevage:

Cuves inox

Présentation:

Bouteille «bourgogne tradition». Capsule aluminium emboutie blanche



Chinon et St Nicolas de Bourgueil

