

Chinon

Les terrains argilo-calcaires situés sur les pentes des coteaux de Chinon à Cravant les coteaux donnent des raisins concentrés qui ont naturellement permis de produire cette cuvée «Thélème» colorée, puissante, aidés par l'excellente météorologie durant les deux mois précédant la récolte.

Un service à 17°C permettra d'apprécier pleinement ce vin avec un gibier, une viande en sauce ou un fromage de caractère.

Vos notes de dégustation:

Thélème 2012

Cuvée:

Thélème

Couleur:

Rouge

Cépage:

Cabernet franc (100%)

Sol:

argilo-calcaire

Récolte:

17 octobre 2012

Rendement:

30 hl / ha

Vinification:

Egrappage total. Macération de 5 semaines environ avec remontages journaliers

Degré alcoolique:

12,5% Vol.

Elevage:

Cuves inox

Présentation:

Bouteille «Sommelière». Capsule étain embouti bleue nuit à liseré Or

