

LES PUYS 2021 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée parcellaire est issue du lieudit Les Puys à Chinon. Le nez très élégant, dominé par le cassis très mur et la minéralité du terroir calcaire. La bouche est tendue, ferme, relevant la belle maturité du fruit et offre des tannins fondus et soyeux.

Accords mets et vins

Navarin d'agneau, pigeon rôti, ris de veau sauce madère, magret de canard sauce aux airelles, viande rouge ou rosé à chair fine

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire Jaune

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Égrappage. Macération pendant 30 à 40 jours en cuve bois ou béton. Fermentation par levures indigènes. Élevage en foudre et parfois jarre d'argile pendant 18 mois et assemblage en cuve béton pendant 4 à 6 mois avant mise en bouteille, sans filtration ni collage.

Elevage : Foudre bois 50 HL et amphore d'argile (10%)

Dégustation

Robe : Rouge Foncé

Nez : Fruité, minéral

Bouche : Fraîche et élégante

Finale : Tannins fins

Garde : 5 à 8 ans

Température de service : 17 degrés



Plaisirs du vin
Agen