

CHENONCEAUX ROUGE

AOC Touraine Chenonceaux

80% Côt et 20% Cabernet Franc

Agriculture raisonnée, effeuillage , Certifié HVE Parcelles bien spécifiques avec une pente de 7%, exposé Sud, rendement faible.

VINIFICATION

Assemblage de deux cépages vinifiés séparément.
Fermentation alcoolique à 25 °C puis fermentation Malo-lactique. Elevage en cuve pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

Robe rouge éclatante, profonde et brillante. Son nez aromatique, puissant, riche et concentré avec des notes de fruits noirs. En bouche son attaque souple et tannique, développe des arômes fruités et frais.



LES CHENONCEAUX

