



## Chinon « Marie Dupin »

### Vignoble :

Chinon, ville royale, ville d'art et d'histoire, fait partie du patrimoine mondial de l'UNESCO. Pays de Rabelais, cette région viticole renommée produit des vins depuis le X<sup>ème</sup> siècle. Les vignes s'épanouissent sur des sols superficiels de sables et graviers, qui lui confèrent, grâce à un réchauffement rapide des sols combiné à un bel ensoleillement, un joli potentiel fruité et des tanins souples.

### Cépage :

Cabernet franc

### Vinification :

Eraflage total, fermentation en cuves thermo-régulées à température inférieure à 24°C permettant de conserver une belle intensité aromatique. Macération assez courte de 8 jours permettant d'obtenir un vin aux tanins fins.

### Dégustation

Belle robe rubis aux reflets violines. Nez aux notes de fruits noirs (cerise) et de violettes. Attaque ample et charnue. Belle évolution sur des tanins souples. Finale chaleureuse avec une belle persistance aromatique.

### Alliances mets-vin :

Servi légèrement frais (16°C), il accompagnera les charcuteries (jambon de pays, boudin blanc), les viandes (canard aux griottes, épaule d'agneau), les gibiers (perdrix, pavé de biche) et les fromages à pâte molle (tomme des pyrénées, fromage de brebis).

