

Domaine du Fossile



CHINON
APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE

Ame d'Antan 2019

Données technique

Date de vendage	Septembre 2019
Cépages	100% Cabernet franc
Vineyards	Les Cornuelles
Terroir	Sols principalement calcaires avec des sols argileux, silex et sableux répartis partout
Age des vignes	70 – 80 ans
Appellation	Chinon
Alcool	12.5%
Élevage	Chêne neutre 18 mois
Date d'emballage	Mai 2021
Type de fermeture	Cork
Production	250 caisses/750 ml
Date de sortie	Mai 2023

Notes sur le millésime et la vinification :

Vert récolté en été pour augmenter la concentration, L'Ame d'Antan a été récoltée à la main, donnant généralement 30 hectolitres par hectare. La fermentation s'est produite dans le béton 28 jours en cuve, après quoi le vin a été élevé en fûts de chêne neutre pendant 18 mois. Quantité annuelle entre 1700 et 2000 bouteilles.

Notes sur degustation :

D'une riche couleur grenat, Ame d'Antan a une introduction vibrante de fruits rouges, de cassis et de mûres. Rond, prononcé les tanins donnent à ce vin une bonne structure avec une longueur longue et légère finale grillée. L'Ame d'Antan s'accorde bien avec les viandes séchées, les gibiers et les fromages pointus.



56 route de Chinon
37500 Cravant-les-Coteaux