

# Domaine du Fossile



**CHINON**  
APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE

## Rosé 2023

### Données techniques

<b>Date de récolte</b>	Septembre 2023
<b>Cépages</b>	100% Cabernet franc
<b>Parcelles</b>	Maisons Bordeaux, Les Grézeaux, Granges
<b>Terroir</b>	Sols principalement calcaires avec ajouts de gravier et d'argile à silex avec une petite quantité de sols sableux
<b>Age des vignes</b>	En moyenne 25 ans
<b>Appellation</b>	Chinon
<b>Alcool</b>	12.5%
<b>Élevage</b>	7 mois en cuve ciment
<b>Date de mise on</b>	
<b>Bouteille</b>	Février 2024
<b>Type de fermeture</b>	Bouchons
<b>Production</b>	250 caisses/750 ml

### Notes sur le millésime et la vinification:

2023 a été une année un peu difficile et s'est finalement avérée être un millésime Chinon classique qui rappelle ceux d'il y a des décennies. Les fruits ont été égrappés et pompés dans des cuves en béton. Les fermentations alcoolique et malolactique se sont déroulées sur une durée de 3 semaines. Le vin a été élevé en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille en février 2024.

### Notes de dégustation:

De jolis arômes accueillent le nez avec des notes de fraises fraîches et éclatantes. Le corps léger présente une minéralité très agréable avec une acidité vivifiante débordante d'arômes de petits fruits rouges. La couleur délicate est absolument magnifique et ce rosé s'accorde parfaitement avec les tartes au chèvre, les plats de pâtes aux légumes printaniers et les salades de poulet. Servir frais.



56 route de Chinon  
37500 Cravant-les-Coteaux