

Domaine du Fossile



CHINON
APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE



Rouge 2023

Données technique

Date de vendange	septembre 2023
Cépage	100% Cabernet franc
Les vignes	Maisons Bordeaux, Grézeaux, Granges
Terroir	Sols principalement graveleux et argileux à silex avec une petite quantité de sols sableux
Âges des vignes	Moyen âge 25 years
Appellation	Chinon
Alcohol	12.5%
Elevage	Cuve de béton 7 mois
Date d'emballage	29 avril 2024
Closure type	Cork
Production	1600 caisses/750 ml
Date de sortie	Mai 2024

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. Tout au long de l'été, il y a eu suffisamment de pluie avec une certaine pression de moisissure et/ou d'odieux. De nombreux traitements ont été nécessaires pour maintenir la santé des vignes et finalement nous avons réussi à récolter des quantités supérieures à la moyenne de fruits de bonne qualité. 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 avril 2024.

Notes de dégustation :

De jolis arômes accueillent le nez avec des notes de cerises fraîches et éclatantes. Le corps léger présente une minéralité très agréable gorgée d'arômes de petits fruits rouges. Les tanins délicats et soyeux s'accordent parfaitement avec les tartes au chèvre, les salades de poulet et le canard poêlé. Servir légèrement frais.

56 route de Chinon
37500 Cravant-les-Coteaux