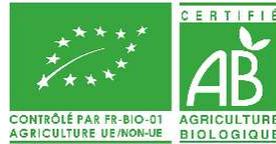


Domaine du Fossile



CHINON
APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE



Vieilles Vignes 2018

Données technique

Date de vendange	septembre 2018
Cépage	100% Cabernet franc
Les vignes	Les Battereaux, Maisons Bordeaux
Terroir	Sols principalement graveleux et argileux à silex avec une petite quantité de sols sableux
Âges des vignes	Moyen âge 55 ans
Appellation	Chinon
Alcool	13%
Date d'emballage	décembre 2019
Elevage	Cuve de béton 10-11 mois
Type de fermeture	Cork
Production	1600 caisses/750 ml
Date de sortie	janvier 2020

Notes sur le millésime et la vinification :

Les Vieilles Vignes sont vendangées manuellement et fermentées en réservoirs en béton entre 25 et 28 jours en utilisant des produits indigènes levures et très peu d'intervention de la part du vigneron. Le vin est ensuite élevé en vieux fûts de chêne pendant 10 à 11 mois après quoi il est généralement mis en bouteille sans filtration durant le mois de décembre.

Notes sur dégustation :

De couleur rubis foncé, les saveurs de fruits rouges, de cassis et de baies noires des Vieilles Vignes démarrent soyeuses et rondes avec une bouche complexe et tannique et un bon équilibre. La longue finale est fruitée et sèche avec des notes de tabac et de cuir. Les Vieilles Vignes sont de classe Chinon cabernet franc. Il s'accorde à merveille avec des plats de viande blanche audacieux, du canard et des fromages affinés.

56 route de Chinon
37500 Cravant-les-Coteaux