



Gorgebleue 2020

AOC CHINON, Cabernet Franc (100%)



TERROIR

Parcelle argilo-silicieuse, sur coteau
Rendement d'environ 35hl/ha.
Vignes de 35 ans en moyenne

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendange manuelle, macération de deux semaines en cuve béton, avec des remontages doux et quotidien, notamment la première semaine. Elevage d'un an et demi en fûts de 400L. Pas de filtration.

ACCORD METS & VINS

Typé de son appellation, ce vin se mariera très bien avec des viandes rôties, des plats en sauces, légèrement épicés, ou encore des fromages dont la note "fruits rouges" du vin les mettra en valeur.

SPECIFICITE DU MILLESIME 2020

Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.