



CHINON LES TROIS TERROIRS

CEPAGE

100% Cabernet Franc

GRAPE VARIETY

100% Cabernet Franc

SOL

Argilo-calcaire

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation traditionnelle en cuve ciment pendant 15 jours avec régulation de température.

VINIFICATION / AGEING

Traditional fermentation in cement vat during 15 days at controlled temperature.

DEGUSTATION

- Œil : Robe élégante aux légers reflets cerise.
- Nez : Cette cuvée libère des notes intenses de fruits rouges.
- Bouche : Les tanins soyeux et le friand des fruits en font un vin harmonieux, à déguster dans sa jeunesse.

A servir autour de 15°C.

TASTING

- Colour : Elegant dress with light cherry highlights.
- Nose : Intense notes of red fruits.
- Mouth : The silky tannins and the fruits make it an harmonious wine, to taste during its youth.

To serve around 15°C.

Good with delicatessen, white meats or cheese.

À déguster sur des charcuteries, des viandes blanches ou du fromage.

