Chinon Charles JOGUET 'Les Charmes 2018 75 cl

Le nez fin présente des notes de cerise, pruneau, avec une note boisée légèrement intervient. La bouche est fraiche, avec des tanins soyeux, légèreme

Référence : 471200

Prix : 31.00 €

Descriptif :

Chinon Charles JOGUET 'Les Charmes 2018' 75 cl

Le domaine Charles JOGUET fait parti des plus anciens Domaines avec des premières traces de vignes plantées dans les années 1830. Ce Domaine possède des parcelles sur les plus prestigieuses situations géologiques tel que le clos de la Dioterie (vignes de + de 80 ans) qui était en vigne en 1830. Charles JOGUET prie l'exploitation en 1957 et n'a cessé d'être inovant tout en respectant la Nature. Il Commença dès 1975 a créer des cuves inox avec la méthode du pigeage. les raisins sont ramassés en caissette de 20 kg, et a été un des premiers a faire du parcellaire sur ses cuvées comme pour les crus de Bourgogne. En 1982, Charles Joguet plante un hectare de Varennes du Grand Clos en cabernet Franc de Pied – c’est-à-dire sans porte-greffes – pour tenter de retrouver les caractéristiques des vins d’avant le phylloxéra.En 1985, Mr JOGUET transmet domaine à Jacques Genet et sa famille comme partenaires afin de continuer cette même envie. Mr GENET fit planté par la suite sur ses terresdu plateau de Beaumont en Véron dix hectares de cabernet franc dans les années qui suivront.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de vignes de 35 ans, terroir argilo-calcaire, situées sur la commune d'Anché, rive gauche de la Vienne.

notes de dégustation :

Le nez fin présente des notes de cerise, pruneau, avec une note boisée légèrement intervient. La bouche est fraiche, avec des tanins soyeux, légèrement poivrées. La fin de bouche est encore un peu serrée, demande qu'a s'ouvrir..

cépage: 100 % cabernet franc, vignes de 35 ans, sur un terroir argilo-calcaire, situées sur la commune d'Anché, rive gauche de la Vienne,macération 5 jrs à froid, cuvaison 15 jrs à 24 - 26°C, malo en barriques de 3 - 4 vins,puis élevage en barrique de 600 L tronconnique pdt 6 - 8 mois

accords:

carré de porc en croute aux pruneaux,mignon de porc aux andives, cassolette de ris et rognons de veau à la moutarde,poulet chasseur,

T°S: 16°C carafage 2 heures avant

G: 2029 et +

Lien vers la fiche du produit