CHINON CHARLES JOGUET Terres Douces 75 cl 2018

Le nez est flatteur,fruits noirs, olive, cassis, fin ,la bouche est nerveuse, avec du volume dans ce vin frais et juste, au fruit vif et aiguisé, il

Référence : 471209

Prix : 18.50 €

Descriptif :

CHINON CHARLES JOGUET Terres Douces 75 cl 2018

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'un assemblage de différentes parcelles situées sur la Rive Gauche de la Vienne et disposant toutes d'un même profil de terroir, leur cuvée découverte du Domaine .

notes de dégustation :

Le nez est flatteur,fruits noirs, olive, cassis, fin ,la bouche est nerveuse, avec du volume dans ce vin frais et juste, au fruit vif et aiguisé, il y a de la longueur, sur ce cabernet franc, avec une belle minéralité en fin de bouche faisant parler le terroir et le savoir faire du Domaine CHARLES JOGUET

cépage : 100% cabernet franc, issus de différents coteaux et plateaux à forte proportion d'argile et minoritairement en calcaire,

accords :terrine campagnarde, boudin noir,brochette de porc aux pruneaux,hachi parmentier, rosbif, anguille en matelotte, tartare de boeuf

T°S : 14°C

G: 2025

Lien vers la fiche du produit