

Chinon Charles JOGUET Les Varennes du Grand Clos 2019

Un nez fin ,fruité, développant des notes de fruits rouges bien mûrs, de violette, d'épice, tout en élégance, avec une texture en bouche très élégante.



Référence : 471201

Prix : 43.95 €

Descriptif :

Chinon Charles JOGUET 'Les Varennes du Grand Clos ' 2019

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 a repris l'exploitation en 1957 et n'a cessé d'être innovant tout en respectant la Nature. Il a commencé dès 1975 à créer des cuves inox avec la méthode du pigeage. les raisins sont ramassés en caissette de 20 kg, et a été un des premiers à faire du parcellaire sur ses cuvées comme pour les crus de Bourgogne. En 1982, Charles Joguet plante un hectare sur le clos 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 le domaine à Jacques Genet et sa famille comme partenaires afin de continuer cette même envie. Mr GENET a fait planter par la suite sur ses terres du plateau de Beaumont en Veron dix hectares de cabernet franc dans les années qui suivront.

Cette parcelle est située sur un terroir bien particulier silico-argileux et silico-calcaire sur la rive gauche de la Vienne, à Sazilly. Ces quatre hectares et demi de vignes plantées entre 1962 et 1976

notes de dégustation :

Un nez fin ,fruité, développant des notes de fruits rouges bien mûrs, de violette, épice, tout en élégance, avec une texture en bouche très élégante. Il y a de la finesse et de la profondeur, des tannins très patinés, avec une bouche soyeuse, profonde, aux notes de fruits noirs légèrement compotés qui déroule parfaitement avec un retour à la fois sur le fruit et la fleur épicée et l'olive noire.

cépage: 100 % cabernet franc, de 1962 et 1976, sur sols argilo-calcaire et argilo-siliceux, expose nord-est sur 4 hectares, vinification en cuve inox, macération à froid pendant 5 jours, 4 semaines minimum de cuvaison, des températures de vinification allant jusqu'à 30°C et de nombreux remontages bien adaptés (arrosage du chapeau de marc) et pigeages (chapeau de marc formé dans la partie supérieure de la cuve enfoncé dans la partie liquide) sont nécessaires pour révéler la complexité de cette cuvée. élevage 12 mois en fûts de 3 vins,

accords : viandes rouges, un magret de canard, un petit salé aux lentilles, du veau aux girolles, civet de lièvre, pot au feu, caneton nantais aux navets, chapons aux pommes et aux marrons ,

T°S 14 - 16 °C carafage 1 heure avant

G: 2032 maxi

[Lien vers la fiche du produit](#)