Chinon Cuvée Marie " Béatrice et Pascal LAMBERT " 2020

Le nez est puissant entre fruits très murs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et aromes fumés. La bouche est d'une grande ampleur,



Référence : 471053

Prix : 22.00 €

Descriptif :

Chinon Cuvée Marie " Béatrice et Pascal LAMBERT "2020

Le domaine a été crée en 1987. A partir de 1995, au contact de quelques amis vignerons, Béatrice et Pascal LAMBERT ont décidé de modifier leurs pratiques culturales. Un énorme travail de fonds est réalisé dans les vignes pour convertir le domaine à l'agriculture biologique dans les années 2000. En 2005, le domaine demande sa certification « BioEcocert » et franchie également une nouvelle étape : la biodynamie. Toujours désireux de respecter au mieux les identités des différents terroirs, la biodynamie est la pratique culturale idéale pour créer l'harmonie entre la plante, son sol, et son environnement.14 ha sur Cravant les Côteaux .

notes de dégustation :

Le nez est fin, profond,entre fruits très murs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et aromes fumés. La bouche est d'une grande ampleur, conjuguant beaucoup de matière et de fraicheur. Les tannins enveloppent finement toute la bouche et finit sur beaucoup de longueur.

cépage: 100% cabernet franc, vignes de 55 à 70 ans, situées sur 3 parcelles sur Cravant . Rendement 30 hl/ha. Macération en cuve bois pendant 30 à 40 jours avec pigeage manuel. Elevage de 12 mois en fûts de chêne de 228 litres dont 20% est neuf, suivi d'un élevage de 5 à 6 mois en cuve. Aucune filtration ni collage.

accords : sur une grillade de cote de boeuf, un bourguignon, une épaule d'agneau braisée, un civet de sanglier, une queue de boeuf braisé.Un vin plus évolué de 5 à 10 ans fera merveille sur des plats en sauce type bourguignon ou civet.

T°S : 15 à 16 °C

G: 3 à 15 ans

Lien vers la fiche du produit