Chinon Les perruches 2020 Béatrice et Pascal LAMBERT

Grand millésime, le nez est gourmand, plutôt sur le fruit, alors que la bouche fait parler tout le terroir des Perruches évoquant son côté pierreux



Référence : 471051

Prix : 17.00 €

Descriptif :

Chinon Les Perruches 2020 béatrice et Pascal LAMBERT

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 gourmand, plutôt sur le fruit, alors que la bouche fait parler tout le terroir des Perruches évoquant son côté pierreux et la pierre de silex. Le vin offre beaucoup de fraicheur,du volume, sa finale pleine présente des tannins tout en finesse.

cépage : 100 % cabernet franc, vignes de 6 à 25 ans dont 90% sur chinon et 10% sur Cravant. Vignes plantées sur des sols d'argiles à silex .

accords : sur un onglet à l'échalotte, une paupiette de veau braisé, un hachis parmentier de canard, ou sur des fromages à pate fleurie (camambert, brie).

T°S : 15 à 16 °C

G: 5 à 8 ans

Lien vers la fiche du produit