

Chinon Les Puys 2017 Domaine Béatrice et Pascal LAMBERT à Cravant les Côteaux

Le nez est très flatteur présentant des arômes de cassis mur avec une belle minéralité du fait du terroir. La bouche est tout en volume, pleine, avec



Référence : 471056

Prix : 26.00 €

Descriptif :

Chinon 'Les Puys Domaine Béatrice et Pascal LAMBERT à Cravant les Côteaux

Le domaine a été créé en 1987. A partir de 1995, au contact de quelques amis vigneron, 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 franchit 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 très flatteur présentant des arômes de cassis mur avec une belle minéralité du fait du terroir. La bouche est tout en volume, pleine, avec le fruit rouge mur de cassis , de pruneau, myrtille, avec des tannins très soyeux et fondus. La fin de bouche est longue.

cépage : 100 cabernet franc, vignes issues de terroir argilo-calcaire constituée de millarge et tuffeau sur les Puits de rochette à Chinon . Les vignes sont âgées de 15 à 25 ans, vendanges manuelles, tables de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur, rendements 35 à 40 hl/ha. Macération en cuve bois pdt 20 à 30 jours avec pigeage manuel, puis élevage 24 mois en barrique

de 600 litres à 20% de bois neuf. Lélevage est complété par un passage en cuve béton ou bois pendant 5 à 6 mois.

accords : pigeon rôti,navarin d'agneau,ris de veau sauce madère,magret de canard sauce aux aïrelles,

T°S: 16°C à carafes 2 heures avant minimum

G: 8 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)