CHINON Les Terrasses 2022 Béatrice et Pascal LAMBERT A.BIODYNAMIE

D'un violet prononcé à l'éclat brillant, avec un nez plein de fruits noirs bien mûrs, les Terrasses présentent une bouche fraîche, pleine de jus



Référence : 471054

Prix : 14.00 €

Descriptif :

CHINON Les Terrasses 2022 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:

D'un violet prononcé à l'éclat brillant, avec un nez plein de fruits noirs bien mûrs, les Terrasses présentent une bouche fraîche, pleine de jus et de fruit, croquant, avec des petits tannins veloutés.

Cépage : 100% Cabernet Franc Rendements **:** environ 45 hL à 50 hL/ha vignes de 10 à 25 ans,vendanges manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur, vinification et macération en cuve béton pendant 14 jours suivie d'un élevage en cuve béton pendant 6 à 12 mois - Aucun sulfite ajoutée en élevage et à la mise en bouteille.

accords : à boire à l'apéritif rien que pour le fruit du vin, ou accompagné de simples charcuteries ou grillades, et viandes blanches.

T°S : 14°C

G: 2 à 3 ans

Lien vers la fiche du produit