

CHINON CHARLES JOGUET La Cure 2018 75 cl

Sa robe est dense, concentrée, avec un bouquet de fruits noirs comme le cassis. La bouche est charnue, nerveuse, avec des tanins soyeux qui



Référence : 471205

Prix : 29.30 €

Descriptif :

CHINON CHARLES JOGUET La Cure 2018 75 cl

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

La cuvée la Cure est situé Rive Gauche de la Vienne sur la commune de Sazilly. Les ceps, agés de 35 ans en moyenne, sont plantés sur des sols argilo-graveleux correspond à 2 parcelles clos de la Cure ainsi que le clos de la Chapelle

notes de dégustation :

Sa robe est dense, concentrée, avec un bouquet de fruits noirs comme le cassis. La bouche est charnue, nerveuse, avec des tanins soyeux qui enveloppent pleinement les papilles.

accords : : blanquette de veau, pot au feu, volailles.

cépage: 100 % cabernet franc, vignes de 40 ans, sur terroir argilo-graveleux, sur 1.5 Ha, rendement 45Hl/ha, La fermentation malolactique se déroule dans des barriques de 3 à 4 vins et 12 mois d'élevage

T°S: 15 - 16°C a carafier 1 heure avant

G: 2026- 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)