

CHINON Clos de la Roche Wilfrid ROUSSE 2018 A.B 75 CL

Le nez est fin, sur la craie, la truffe. La bouche est riche, grasse, des tanins enveloppant, sur les fruits murs, le cuir, tabac blond, la finale est



Référence : 471142

Prix : 24.40 €

Descriptif :

CHINON Clos de la Roche Wilfrid ROUSSE 2018 A.B 75 CL

En 1987, c'est le premier millésime réalisé par Wilfrid , le domaine ne comptait qu'un seul hectare en production ; puis au fil des ans, L'exploitation s'est étendue par des rachats selon les terroirs , l'exposition des vignes et représente aujourd'hui 19,5 hectares s'étendant sur trois communes : Savigny-en-Véron, Beaumont-en-Véron et Chinon. Les vignes sont conduites selon les principes de l'Agriculture Biologique, dont 18 hectares planté en Cabernet franc dit Breton avec lequel Wilfrid ROUSSE réalise les cuvées de vin rouge et un rosé de saignée ; un demi- hectare de Chenin complète le parcellaire avec lequel est produit la cuvée «Les Cinq Pères». Wilfrid ROUSSE et sa Femme Annie ont une valeur plus qu'une philosophie, un art de vivre : celui du respect du terroir et des sols, du maintien de l'équilibre de la vie pour protéger l'écosystème. Un engagement et une histoire qu'ils vous proposent de découvrir au travers de leurs flacons.

cette cuvée est issue de vignes de 70 ans, sur un coteau argilo calcaire ,un clos de 2 hectares, une cuvée confidentielle du Domaine

notes de dégustation :

Le nez est fin , demande une aération avant car beau aussi millésime 2015!sur la craie, la truffe. La bouche est riche, grasse, des tanins enveloppant, sur les fruits murs, le cuir, tabac blond, la finale est longue et persistante , un Grand Chinon de Table de fin d'année

cépage : 100% cabernet franc, vignes de 70 ans sur un clos de 2 hectares sur sol argilo calcaire, fermentation dure entre 3 à 5 semaines afin de permettre aux raisins d'exprimer pleinement toute la qualité, pigeage , La fermentation malolactique se passe en fût de 500 l (demi muid) puis intervient l'élevage durant 18 mois.quantités produites : 9 à 10 000 bouteilles.

accords : omelette aux truffes, plats en sauce, gibiers, lapins chasseur, hachis parmentier de canard, chapon rôti aux cèpes,

T°S: 16°C

G: 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)