

CHINON Les Puys Wilfrid ROUSSE 2020 A.BIO 75 CL

Le nez est fin , bouquet de fruit rouge, (mûre, cassis) La bouche est élégante, les tanins sont soyeux , fins, avec une finale légèrement fumée, tout



Référence : 471141

Prix : 16.05 €

Descriptif :

CHINON Les Puys Wilfrid ROUSSE 2020 A.BIO 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 au lieu dit "Les Puys " exposé plein sud sur des plateaux argilo-silicieux à CHINON

notes de dégustation :

Le nez est fin , bouquet de fruit rouge, (mûre, cassis) La bouche est élégante, les tanins sont soyeux , fins, avec une finale légèrement fumée, tout en fraîcheur et sur le fil, de l'élégance,.....

cépage: 100% cabernet franc, vignes d'une vingtaine d'année, vendange en vert, vendanges manuelles, fermentation en cuve 15 jours, puis élevage environ 12 mois en fût de chêne, double barriques, 1/2 muids de 2 à 3 vins, non filtrée pour arrondir et assouplir les tanins

accords : sur du veau, viande blanche, gigot d'agneau, filet mignon, sauté de dinde, veau orloff,

T°S: 16°C

G: 2027- 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)