

CHINON BIO Wilfrid ROUSSE Les Galuches 2021 75 cl

Pour ce millésime 2018, très solaire, le nez est très fruité sur le cassis bien mur, la bouche est souple, gourmande , juteuse, avec une belle longueur



Référence : 471099

Prix : 13.40 €

Descriptif :

CHINON BIO Wilfrid ROUSSE Les Galuches 2021 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.

Cuvée réalisée sur 2 terroirs

notes de dégustations:

Pour ce millésime 2018, très solaire, le nez est très fruité sur le cassis bien mur, la bouche est souple, gourmande , juteuse, avec une belle longueur très soyeuse, à boire dès à présent

cépage: 100% cabernet franc, 7 hectares de de vignes plantées en bordure de Loire sur un sol de sable et graviers situées à Savigny-en-Véron, élevage en cuve inox, mise en bouteille a lieu au printemps pour garder le maximum de fruit et de rondeur.

accords: apéritif dînatoire, terrine de lapin, viande rouge légère, des repas d'été, simples, escaloppe milanaise, brochette de porc aux pruneaux, gallettes à la viande,

T°S: 14 - 16°C

G: 2023 - 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)