

PULSATION

TERROIR VIBRANT

CHINON

Millésime : 2023.

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Terroir : argilo-calcaires.

Élaboration : la vendange est entièrement éraflée, et connaît une cuvaison longue en cuves ouvertes thermorégulées avec remontages réguliers. Après fermentation malolactique, l'élevage se poursuit en cuves inox pour une durée de 8 à 9 mois.

Découverte sensorielle : une jolie couleur rouge, teintée de reflets grenats. Le nez puissant révèle les notes typiques du cépage (sous-bois, poivron, épices). En bouche, le vin est structuré et doté d'une belle matière. Les notes de cassis et d'épices douces sont supportées par des tanins souples. Un vin de caractère.

Accords mets et vins : il révélera parfaitement un magret de canard ou un faux-filet grillé. A oser avec un dessert tout chocolat.

Température de service : 14-15°C.

