

Cravant-les-Coteaux



*Le mot du vigneron...
« Le Chinon Nature »*

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : alluvions de graviers silicieux sur chinon et cravants-les-coteaux.
- **Age des vignes** : 10 à 30 ans.
- **Rendement** : 45 hL à 50 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

Vinification : Macéré pendant 14 jours en cuve béton suivie d'un élevage en cuve béton pendant 6 à 12 mois - Aucun sulfite ajouté en élevage. 10 à 20 mg/l à la mise en bouteille.

Dégustation : Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand, avec un palet vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

Température de service : A servir entre 14 et 16 °C.

Garde : à déguster d'ici à deux ans.

Accord mets-vin : la gourmandise de fruit permet d'apprécier ce vin à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien des simples charcuteries, grillades de viandes blanches ou des fromages de chèvre frais.