

LES CHAINEAUX 2017

Terroir

Sol

Sables argileux coquilleux
appelés Millarges

Vignes

25 ans en moyenne

Taille

Guyot simple

Vinification/élevage

Vinification

Fermentation alcoolique
à température maîtrisée,
macération longue

Élevage

9 mois en barriques

Vin

Appellation

AOC Chinon

Cépage

80% Cabernet franc
20% Cabernet sauvignon

Millésime

2017

Alcool

13%

Garde

5 à 10 ans

CONDITIONNEMENT

Bouteille : 75cl

Carton : 6 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez bien ouvert et intense associe les odeurs des confitures de fruits rouges et noirs (mûre, fraise) à des nuances mentholées et épicées. La bouche souple et charnue est intensément fruitée (cassis, griotte). Vin ayant une belle structure ainsi que de tanins enrobés.

Température de dégustation : 14/16°

ACCORD METS ET VINS

Viandes de gibier ou plats cuisinés en sauce.




Tours-Fondettes
agrocampus

Lycée CFA CFPPA Exploitations

DOMAINE DES MILLARGES

La Plaine - 37230 Fondettes

Tél : 07.55.59.67.15 • <https://domaine-des-millarges.fr>

  expl.viti.tours@educagri.fr