

LES MÛRIERS 2021

Terroir

Sol

Sables coquilleux appelés
Millarges

Vignes

25 ans en moyenne

Taille

Guyot simple

Certification

HVE 3 / Terra Vitis

Vinification/élevage

Vinification

Grappes directement
pressées et fermentation en
cuves thermo-réglées.

Élevage

100% cuve inox

Vin

Appellation

AOC Chinon

Cépage

100% Cabernet franc

Millésime

2021

Alcool

14%

Garde

À apprécier dès à présent

CONDITIONNEMENT

Bouteille : 75cl

Carton : 6 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

Rosé sec qui reste très fruité avec des notes de petits fruits frais rouges.

Température de dégustation : 10/12°

ACCORD METS ET VINS

Comté, poissons à chair blanche en sauce au beurre. Veau mijoté.



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