

LES MÛRIERS 2018

Terroir

Sol

Sables coquilleux appelés
Millarges

Vignes

25 ans en moyenne

Taille

Guyot simple

Vinification/élevage

Vinification

Fermentation alcoolique
à basse température,
macération courte.

Élevage

100 % cuve inox

Vin

Appellation

AOC Chinon

Cépage

100% Cabernet franc

Millésime

2018

Alcool

14%

Garde

À apprécier dès à présent et/
ou 5 ans

CONDITIONNEMENT

Bouteille : 75cl

Carton : 6 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis, arômes typiques de petits fruits rouges, belle densité. Un vin tendre et gouleyant.

Température de dégustation : 14/16°

ACCORD METS ET VINS

Volaille, viande blanche ou cuisine de plats mijotés.



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