

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Chinon

Appellation : Appellation Chinon Contrôlée

Cepages: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-sableux

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 15-20 jours de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Le débourbage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 8 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 5 000 - 10 000 bouteilles

Dégustation

- Robe intense avec la couleur cerise à violette
- Au nez – épices et des fruits rouges (fraise, framboise)
- C'est un vin souple, fruité et bien équilibré

Accords: Viandes en sauces, fromages forts, gibier

Température de service : Servir 16-18°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe de 2 à 5 ans, mais sa complexité se révèle après plusieurs années de garde (de 10 à 12 ans)



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662