



*Le mot du vigneron...
« La vibration de la terre. »*

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : argilo-calcaires (millarge et tuffeau) sur les Puits de Rochette à Chinon et quelques ares à Cravant-les -Coteaux.
- **Age des vignes** : 15 à 25 ans.
- **Rendement** : de 35 à 40 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelles. Egrappage manuel.

Vinification : Macération et fermentation des raisins en dolium (amphore en argile de Toscane) de 300 à 500 L pendant 11 mois. Suite au décuvage et au pressurage, le vin a été élevé 4 mois en foudre (500L) de 2 à 3 vins. Afin de garder toute la complexité aromatique, la cuvée Harmonie n'est ni filtrée, ni collée.

Dégustation : Un nez très élégant, dominé par le fruit compoté et la minéralité du terroir calcaire. La bouche est tendue, ferme, relevant la belle maturité du fruit et offre des tannins puissants .

Température de service : A servir entre 15 et 16 °C .

Garde : Ce vin se gardera jusqu'à 10 ans.

Accord mets-vin : Idéal pour accompagner un navarin d'agneau, un pigeon rôti, un ris de veau sauce madère ou un magret de canard sauce aux aïelles. La finesse et le corps du vin se marient bien avec toutes les viandes rouges ou rosées à la chair fine.