



# Cuvée Les Terrasses

AOC Chinon

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifié Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : alluvions de graviers siliceux sur Chinon et Cravants-les-coteaux.
- **Age des vignes** : 10 à 30 ans.
- **Rendement** : 45 hL à 50 hl/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

**Vinification** : Macération pendant 14 jours en cuve béton suivie d'un élevage en cuve béton pendant 6 à 12 mois - Aucun sulfite ajouté en élevage. 10 à 20 mg/l à la mise en bouteille.

**Dégustation** : Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand, avec un palais vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

**Température de service** : A servir entre 14 et 16 °C.

**Garde** : Jusqu'à deux ans.

---

**Accord mets-vin** : la gourmandise du fruit permet d'apprécier ce vin à l'apéritif. Il accompagnera aussi bien de simple charcuteries, grillades de viandes blanches ou des fromages de chèvre frais.

*Le mot du vigneron...  
« Le Chinon Nature »*