

## **La cuvée : LE CHENE VERT**

**SURFACE** : Un hectare seulement, dans un superbe clos situé sur Chinon, avec une exposition plein sud, sur une pente de 20%.

**SOL** : Il est assez exceptionnel car peu courant dans la région, c'est une sorte de falun appelé "millarge".

**AGE** : Il s'agit de jeunes vignes de 20 ans.

**CEPAGE** : Cabernet franc.

**VINIFICATION** : Elle s'effectue en 2 à 3 semaines en cuves thermo-régulées, ( contrôle des températures ) avec un remontage journalier.

**ELEVAGE** : Un an en barriques d'un vin.

**PARTICULARITE** : Il a un nez et une bouche boisés ( vanille ), un peu atypique du Chinon traditionnel.

**ACCOMPAGEMENT** : Servi à 12.13°, avec toutes les charcuteries et les viandes blanches.