



Chinon rouge
Les Graves
2005
Domaine Gasnier

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|--|
| Région : | Loire |
| Appellation : | Chinon |
| Encépagement : | Cabernet Franc 100 % |
| Age moyen des vignes : | 35 ans |
| Sous-sol : | Graves sur fond calcaire |
| Situation : | En pied de Coteaux sud |
| Vendange : | Manuelles |
| Production moyenne : | 55 000 bouteilles |
| Rendement moyen : | 43 hl / ha |
| Vinification : | Egrappage, fermentation traditionnelle, macération de 22 jours |
| Elevage : | En cuve 6 mois |
| Vinificateur : | Fabrice GASNIER |
| Propriétaire : | Domaine GASNIER |

Analyse

| | |
|-------------------|---|
| Visuel : | Rubis brillant à légers reflets violacés. |
| Olfactif : | Le premier nez est intense sur les fruits rouges. La cerise noire, la mûre et la framboise jaillissent du verre. A l'aération, le vin se complexifie de notes florales de violette. |
| Gustatif : | La bouche est onctueuse et les tanins soyeux. L'harmonie entre la bouche et les sensations olfactives sont rehaussées par une pointe de fraîcheur réglissée en fin de bouche. |
| Global : | Un cabernet franc croquant et velouté, à boire entre amis. |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|--|
| Apogée : | 2006 – 2010 |
| Prix estimé à ce jour : | 8,00 €TTC – Prix Club : 6,90 €TTC |
| Accords mets - vin : | Tous types de charcuteries, côte de bœuf, bavette à l'échalote |
| Service : | à 17 °C |