



*Chinon Cuvée Fabrice*  
**2005**  
*Domaine Fabrice Gasnier*  
*(certifié ECOCERT en biodynamie fin 2007)*

### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Chinon
<b>Encépagement :</b>	Cabernet Franc
<b>Age moyen des vignes :</b>	65 à 70 ans
<b>Sous-sol :</b>	Calcaire (Tuffeau de Touraine) en profondeur, argiles et silex en surface
<b>Situation :</b>	Entre la Loire et la rivière la Vienne, en faible pente
<b>Production moyenne :</b>	6000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange égrappée 28 jours de macération, malo en barriques
<b>Elevage :</b>	14 mois en barriques de chêne (50% de fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Fabrice GASNIER
<b>Propriétaire :</b>	Domaine GASNIER

### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe rubis très dense, légers reflets violacés
<b>Olfactif :</b>	Le nez est complexe et intense. Derrière de nombreux parfums réglissés et chocolatés se dévoilent peu à peu des senteurs de fruits noirs très mûrs (cassis, mûres...). L'ensemble est profond et évolue de belle manière dans le verre.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est nette et gagne rapidement en densité de corps. De nombreux tannins serrés prennent progressivement place en bouche. La finale est longue et très minérale.
<b>Global :</b>	Enorme potentiel de garde dans ce Chinon très complet où la concentration et l'extraction n'enlève rien à la race du terroir.

### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2007 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	13.40 € TTC – <b>Tarif club : 11.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Rôti de bœuf aux poivrons
<b>Service :</b>	Carafier 1 heure avant de servir à 16°C