

# VAL DE LOIRE

## A.O.C Chinon Rosé

### La Chênaie

Ces Vignes se situent sur la Rive Gauche de Chinon, sur les plus hauts coteaux de l'AOC CHINON à LIGRE, le cépage et le Cabernet Franc appelés localement <<Breton>>. sur une superficie de 0.50 ha, ont un rendement de 50 hl/ha issue de saignée.

Issue du travail du vignoble en raisonnée, je ne désherbe plus les vignes depuis 5 ans, je travaille les sols sous le rang mais un rang sur deux, je n'utilise plus d'insecticide et les traitements sont raisonnés.

La commercialisation est faite uniquement en bouteilles.

### NATURE DU SOL

Coteaux, soleil levant, midi couchant; c'est un sol argileux calcaire, silicieux.

### VINIFICATION

La vinification est faite dans les meilleures conditions. Il provient de saignée de cuve de raisin rouge de cabernet franc; provenant de l'ensemble de l'exploitation. On obtient un jus rosé qui est stocké dans une cuve. On effectue alors un soutirage, suivie d'une filtration pour la mise en bouteille au printemps.

### AVEC QUOI LE BOIRE

Ce Chinon Rosé est un vin rond et fruité.  
Il se boit de préférence bien frais, avec des crudités et un plat de charcuterie.

### A QUELLE TEMPERATURE LE BOIRE

Ce vin se déguste à la température de 10° à 12°.  
Il est notamment apprécié l'été, entre amis, ou à l'apéritif.



**Domaine Patrick BARC**

**Clos de la Croix Marie - 29 Route de Ceaux en Loudun - 37500 RIVIERE**

**Tél 00 33(0)6 83 33 16 87**

**contact@vinsduclosdelacroixmarie.com - www.vinsduclosdelacroixmarie.com**