

VAL DE LOIRE

A.O.C Chinon Rouge

Cuvée plaisir

Vignes de 100 ans

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 0.30ha, ont un rendement de 20 hl/ha et vendanger à la main.

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

Une macération est mise en pratique de 2 à 3 semaines, selon les années dans des cuves en inox à chapeaux ouvert et foulée à la main tous les jour pour y extraire la meilleure couleur des baies, et cela sous une surveillance constante.

Ensuite, le vin est stocké en barriques neuve pendant 10 à 12 mois.

Enfin, la mise en bouteille est effectuée par nos soins les plus attentifs alliant la tradition Ancestrale à la technique locale.

Ce vin atteint sa plénitude après 5 à 10 années de cave, voire plus pour certains millésimes.

“ Un dépôt n'est pas un défaut; souvenez-vous du vieux dicton :
A GRANDE ANNEE, CUL CULOTTE “

Patrick, BARC

AVEC QUOI LE BOIRE

Ce vin de Chinon, de couleur rubis aux arômes de fruits rouges, épicé, tannique et un fin boisé qui lui donne une grande rondeur se boit de préférence avec des viandes rouges, du gibier, des fromages de notre région du Val de Loire.

Cependant, il peut se boire jeune ou bien le laisser vieillir; cela suivant les années, pour la grande joie des collectionneurs (le vieillissement est différent selon les millésimes et la qualité de la cave).

A QUELLE TEMPERATURE LE BOIRE

Ce vin rouge de garde se boit à la température de 15° à 17°.

Une sage précaution consiste à transvider (environ deux heure avant de servir) ces précieuses bouteilles dans une carafe, qui, rebouchées, autorisent l'oxygénation du merveilleux contenu et lui permet de mieux s'exprimer dès la dégustation.

Cette manière de présenter les vins permet d'éliminer le dépôt cristallin naturel dut au vieillissement et de ne pas nuire à leur dégustation.



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