

VAL DE LOIRE

A.O.C Chinon Rouge

La Chênaie

Vignes de 50 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 1Ha, ont un rendement de 35 hl/ha.

Issue du travail du vignoble en raisonnée, je ne désherbe plus les vignes depuis 2014, je travaille les sols sous le rang mais aussi un rang sur deux, pour le traitements du vignoble je viens de me reconvertir en **Agriculture Biologique** depuis le mois d'**octobre 2020**.

La commercialisation est faite uniquement en bouteilles & BIB.

NATURE DU SOL

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

VINIFICATION

Une macération est indispensable pendant une durée de une à deux semaines selon les années dans des cuves en inox. Un remontage est fait tous les jour pour y extraire la meilleure couleur des baies, et cela sous une surveillance constante.

Ensuite, ce vin est stocké en cuve inox. Après un filtration souple, une partie est stockée en barrique de 400 lt pour u être vendue en bouteilles .

Ce vin est agréable des sa prime jeunesse, il atteint une plénitude après 2 à 3 ans de Cave, voire plus pour certain 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 violette et de fruits rouges donne des vins fruités, très aromatiques et agréables des leurs primes jeunesses.

Il se boit de préférence avec des viandes blanches, des plats de poissons cuisinés accompagnés De petits légumes, et de fromages légers.

A QUELLE TEMPERATURE LE BOIRE

Ce vin rouge se boit jeune, à une température de 14° à 15° , mais il peut se garder quelques Années dans une cave de qualité suivant le millésime.



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 - <https://www.domaine-patrickbarc.com/>