

# 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 1ha, ont un rendement de 35 hl/ha issue de saignée.

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.

### 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 et 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 - <https://www.domaine-patrickbarc.com/>**