



## **Clos du Saut au Loup**

**AOC Chinon Rouge**

**Millésime : 2014**

**Cépage :** 100% Cabernet Franc

**Terroir :** sur coteaux argilo-siliceux avec exposition Sud/ Sud-Est, au lieu-dit « Le Saut Au Loup », sur la rive gauche de l'AOC Chinon.

**Age des vignes :** 40 ans

**Vinification:** ce Chinon est élaboré selon la méthode traditionnelle de vinification en rouge avec thermorégulation à 25-28°C et macération longue d'environ 3 à 4 semaines. Elevage de 10 mois pour partie en foudre et pour partie en cuve béton.

### **Analyses :**

- Acidité totale : 3.80 g/L H2SO4
- pH : 3,52
- Degré alcoolique : 13 °
- Sucres résiduels : <0,3 g/L

### **Commentaires de dégustation :**

- L'oeil : robe brillante d'une couleur rubis intense.
- Le nez : notes de fruits rouges mûrs (cassis, fraise), associées à des nuances de violette et de réglisse.
- La bouche : attaque ample et généreuse, aux tanins enveloppés.

### **Conseils :**

- Température de service: 16-17°C
- Accords met/vin : côtelettes d'agneau grillées, poulet fermier rôti, fromages doux, ou si dégusté dans sa jeunesse, s'apprécie avec des poissons.
- Potentiel de garde de 7 à 10 ans.

