



AOP CHINON

DOMAINE BRUNET



Cépages : cabernet Franc

Terroir : 100% cabernet franc planté sur des sols argilo-calcaire et graviers. Age moyen du vignoble de 25 ans

Vinification : Vignoble en lutte raisonnée. Vinification traditionnelle sous contrôle des températures, cuvaison d'environ 2 à 3 semaines. Elevage de 6 mois en cuves thermo-régulées avant mise en bouteilles.

Dégustation : Robe rouge sombre avec des reflets violets. Nez de fruits noirs (cassis, myrtilles). Bouche ample, aux tanins ronds et fondus avec un bel équilibre.

Accord mets/vin : Ce vin s'associe parfaitement avec les viandes rouges et les fromages (notamment les fromages de chèvre) ou encore avec les spécialités comme le coq au vin. Servir entre 14 et 18°C

A consommer dans les 3 à 10 ans.