

FRANÇOIS CHIDAINE

Touraine Rouge 2022

CÉPAGES :

40 % Côt
40 % Cabernet Franc
30 % Pineau d'Aunis.

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telle Chissay-en-Touraine.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température.



DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3,59 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : < 0,5 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Mai 2023

TEMPS DE GARDE : 5 ans minimum

DÉGUSTATION :

Ce vin rouge léger et gourmand à la robe rubis se déguste en toute simplicité. Le nez est charmeur avec ses notes de fruits rouges comme la griotte et le cassis. L'attaque en bouche est souple et fruitée. La finale aux notes légèrement tanniques est accompagnée d'une remarquable fraîcheur.

À déguster dès à présent avec des charcuteries fines, des viandes blanches, des tartes salées ou encore des grillades.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com
www.francois-chidaine.com