

FICHE TECHNIQUE

LE CLOS DES CHÂTAÎGNIERS 2018

LE CLOS DES CHÂTAÎGNIERS: Cette cuvée est un assemblage de trois cépages (pinot noir 1/3, cabernet franc 1/3, négrette 1/3), le clos des châtaigniers est un vin rouge souple et frais aux arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre, myrtille)

LE TERROIR: les parcelles sont des sables argileux et graviers d'une profondeur de 30 à 40 cm, le sous sol est formé de granit et de schistes précambriens.

LA VIGNE ET SON ENVIRONNEMENT: les parcelles sont exposées à l'est (le paradis) nord-est (pinot noir de la citadelle) et sud -est (cabernet du moulin et négrette). Situées en coteau, elles dominent la rivière le Yon.

Il sera apprécié avec de la charcuterie, viande rouge et blanche, fromages, quelques poissons également.

VIGNOBLE CONDUIT EN AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

Cuvée sans sulfites ajoutés (Vins S.A.I.N.S)