

Domaine GROSBOIS

APPELLATION CHINON CONTROLEE

Cuisine de ma mère 2018



Vignoble	<i>Sol</i> : argilo-sableux (millarge) <i>Cépage</i> : Cabernet Franc 100% <i>Surface</i> : 2 ha <i>Situation et exposition</i> : rive droite en plaine de Cravant-les- Coteaux
Vigne et culture	<i>Age des vignes</i> : 15 ans Travail complet des sols Cahier des charges (Ecocert) Troisième année de conversion Légère vendange en vert
Vendanges	Manuelles en caisse Rendement : 45 hl / ha
Vinification	Egrappage complet Cuve béton Levure indigène 3 jours de pré-fermentation 12 jours de fermentation 3 jours de fermentation Elevage cuve pendant 8 mois
Evolution	Parfait dès 8 mois Degré alcoolique 11.5% vol