Bertrand & Vincent
MARCHESSEAU

Ampoule

«Ampoule » comme un clin d'œil à notre voisine….

AOP CHINON ROUGE 2023, FRANCE, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 30 ans en moyenne, sur sable alluvionnaire de bords de Loire.

Parcelles : Pommier Rond

Culture biologique, labour intégral du sol, limitation des rendements

CEPAGE

100 % Cabernet Franc

VINIFICATION

Rendement moyen : 45 à 50 hl/ha

Vendanges mécaniques, tri et éraflage.

Macération pré-fermentaire à froid (48 heures)

Remontages réguliers pendant le début de la fermentation alcoolique, macérations de 2 à 3 semaines à basse température (24°C) pour développer l'aromatique.

Pressurage pneumatique.

Elevage en cuve inox pendant 6 à 8 mois.



DEGUSTATION

Robe rubis clair.

Nez mature qui s'exprime par des arômes de mûre et de cerise noire.

Attaque douce et fine, sucrosité et charnu en bouche avec des notes épicées et de réglisse.

Structure soutenue par des tanins enrobés en finale.

ACCORDS ET SERVICE

Les viandes blanches, les rôtis, les charcuteries, les grillades, les plats épicés

A servir à environ 17¨C.

Maturité : entre 2 et 5 ans.

Gencod bouteille : 3760064180588
Gencod carton : 3760064180595
Degré : 12.5 %
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
Dimensions du carton : 250x180x300 mm
Poids du carton brut : 8 kg
Dimensions bouteille : 297x80 mm
Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg
Palettisation : 8 couches de 12 cartons

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Bertrand & Vincent MARCHESSEAU – S.A.R.L MARCHESSEAU FILS- 16 rue de l'Humelaye – 37140 BOURGUEIL
02.47.97.47.72 – 06.15.12.72.50
contact@vinmarchesseau.fr – www.vinmarchesseau.fr