

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Chinon Forteresse des gabares Vin Rouge



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble de la Loire:

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillée en agriculture biologique. Les vignerons apportent un soin particulier au travail du sol, leurs savoir-faire consistent à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer

Le Vignoble :

Superficie: 7ha
Ages des vignes: entre 8 et 43 ans
Encépagement : Cabernet Franc

Terroir :

Sur les hauteurs de Chinon, les vignes s'épanouissent sur des sols calcaires.

Vinification :

Utilisation de levures indigènes uniquement. Fermentation en cuve béton à température contrôlée. Elevage pendant 4 à 6 mois, avant d'être légèrement filtrée sur terre.

Dégustation :

L'œil : Une couleur rouge profonde aux reflets pourpres.
Le nez : Framboise, cerise, groseille, mûre, cassis : autant d'arômes qui compose ce nez fruité.
La bouche : Les arômes riches et denses introduisent une attaque souple et fluide, et les tanins, modestes au début, affirment leur personnalité en finale.

Température de dégustation et Alliance :

A servir entre 14 et 15 °C. Il est possible de le carafier, afin qu'il s'épanouisse.

Suggestion culinaire : Il s'apprécie souvent sur une mise en scène gourmande, sur des plats simples ou sophistiqués.

