



LA CUVÉE DES GAFFEURS

AOC Chinon rouge Cabernet-Franc, 14%
terroir Argilo-calcaire

VINIFICATION

Issu du lieu-dit "La Pointevinière" situé sur un coteau Argilo-Calcaire exposé plein sud, la parcelle utilisée nous permet de produire exclusivement les Gaffeurs. Les rendements sont autour de 30hl/ha et les vendanges se font en légère sur maturité. Les raisins sont égrappés et directement entonnés en fûts. Les macérations dureront 1 mois. L'élevage sur cette cuvée est d'un an en fût de 500l.

DÉGUSTATION

L'élevage confère à ce vin une structure équilibrée au boisé fondu, soutenue par une belle matière, fraîche, riche et gourmande. Le nez se décline sur des notes de fruits rouges et noirs accompagnés de notes toasté, grillé et vanillé. A déguster sur des viandes rouges grillées ou sur des gibiers.

DOMAINE DE L'ARPENTY

825 rue de la Forêt
37220 Panzoult
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

