



## PERSÉPHONE

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

### VINIFICATION

Cette cuvée provient exclusivement du lieu-dit "La Pointevinière" situé sur un coteau Argilo-Calcaire exposé plein sud. Les rendements sont autour de 30hl/ha et les vendanges se font en légère surmaturité. Les macérations dureront 4 à 5 semaines avec des remontages. L'élevage sur cette cuvée est d'un an en Amphore type "Dolium".

### DÉGUSTATION

Les arômes de fruits noirs et de griotte sont accompagnés de notes épicées. La bouche dispose d'une belle minéralité et est très structurée. ample et charnue, il laisse présager un avenir intemporel. Idéal avec des gibiers ou des viandes rouges.

### DOMAINE DE L'ARPENTY

825 rue de la Forêt  
37220 Panzoult  
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

