



LA POINTEVINIÈRE

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 et demi en cuve inox

DÉGUSTATION

Ce vin développe un nez complexe de fruits noirs et rouges ainsi que des notes lardées et fumées. la bouche est charnue, ample et fraîche ce qui lui apporte une belle longueur. 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

