



## LA RÉSERVE

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 fût de 500l

### DÉGUSTATION

L'élevage en fût confère à ce vin un nez boisé aux notes de fruits noirs réhaussés de réglisse. Il dispose d'une bouche ronde, riche et soyeuse. 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

