



L'ARPENY
AOC Chinon rouge Cabernet-Franc, 13%
terroir de sable et gravier

VINIFICATION

Les vignes utilisées pour cette cuvée sont de tous âges et vendangées à juste maturité. La macération peut durer de 2 à 3 semaines avec des remontages légers pour une extraction en douceur. L'élevage en cuve inox est de 6 mois. La mise en bouteille a lieu dès le printemps suivant.

DÉGUSTATION

Ce vin se caractérise par des arômes de fruits rouges et des tannins tenus mais non dénués de matière. Compagnon idéal pour toutes occasions, il s'accompagne tantôt pour un apéro, ici pour une grillade et là avec de délicieuses viandes blanches.

DOMAINE DE L'ARPENY

825 rue de la Forêt
37220 Panzoult
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

