



## VIEILLES VIGNES

AOC Chinon rouge Cabernet-Franc, 13%  
terroir de sable et gravier.

### VINIFICATION

Les vignes sont âgées entre 60 et 70 ans. Ce vin est issu de trois parcelles, "Les Ribotées", "Les grosses Louises" ainsi que "Le Pressoir". La qualité des terroirs nous permet de pousser les macérations de 3 à 4 semaines afin d'extraire en douceur toute la complexité de cette cuvée. L'élevage est d'environ 8 mois en cuve inox.

### DÉGUSTATION

Typique de ce genre de terroir, ce cabernet se distingue avec ses arômes de fruits rouges et noirs, ses notes de sous-bois et se révèle en bouche par sa vivacité et son caractère.

### DOMAINE DE L'ARPENTY

825 rue de la Forêt  
37220 Panzoult  
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

