

Domaine Grosbois Chinon "Cuisine de ma Mère" rouge 2021 MAGNUM



Prix du produit :

20,70 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Nicolas et Sylvain GROSBOIS

Millésime: 2021

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Cuisine de ma Mère

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE grosbois
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Grosbois Chinon "Cuisine de ma Mère" rouge 2021 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Le vin s'envisage comme la cuisine, simplement. C'est comme cela que ma mère m'a fait grandir : dans sa cuisine, avec les amis de la famille, de bons légumes et de belles recettes... ça vous construit!

Dans cette bouteille, il y a juste du raisin, du courage et énormément d'amour comme dans la cuisine de ma mère. Ah mais j'entends déjà les puristes dire : "non" !

Ils ont raison : Il y a juste un peu de souffre...mais pas assez pour empêcher d'embrasser votre voisin(e).

A déguster dans de grands verres entre copains et copines. Sols travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimique.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Le vignoble de 12 hectares conduit en agriculture biologique s'articule autour de 3 terroirs :

- 7 Hectares d'un seul tenant autour du "Pressoir" (le domaine), sol argilo-siliceux, sous sol calcaire, sur les pentes douces du coteau faisant face à la Vienne. Orientation plein sud.
- 2 Hectares dans la plaine de Cravant-Les-Côteaux, terres sableuses et caillouteuses, terrasses alluviales produisant un vin plus léger.
- 2,5 Hectares sur la commune de l'Île Bouchard, terroir calcaire, caillouteux.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage total. Vinification levures indigènes.

Élevage : en cuve béton.

Description brève du produit :

Un Chinon convivial, sur le fruit, un vin de plaisir "à déguster dans de grands verres entre copains et copines", comme le dit son auteur.