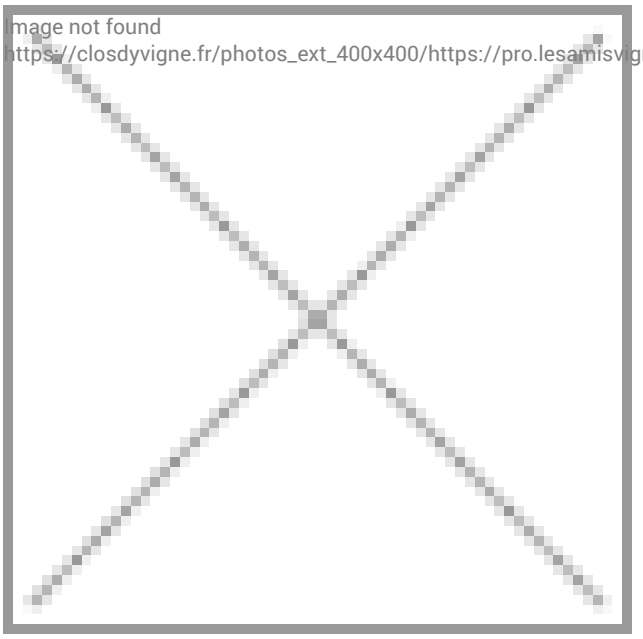
LES PUYS 2021 ROUGE

DOMAINE LAMBERT



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée parcellaire est issue du lieudit Les Puys à Chinon.
Le nez très élégant, dominé par le cassis très mur et la minéralité du terroir calcaire. La bouche est tendue, ferme, relevant la belle maturité du fruit et offre
des tannins fondus et soyeux.

Accords mets et vins

Navarin d'agneau, pigeon rôti, ris de veau sauce madère, magret de canard sauce aux airelles, viande rouge ou rosé à chair fine

Détails

Domaine : Domaine Lambert
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biodynamie
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Val de Loire
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : AOP Chinon
Nom du Vigneron : Pascal Lambert

Dégustation

Robe : Rouge Foncé
Nez : Fruité , minéral
Bouche : Fraîche et élégante
Finale : Tannins fins
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 17 degrés

Caractéristiques

Terroir : Calcaire Jaune
Cépage : 100 % Cabernet Franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Égrappage. Macération pendant 30 à 40 jours en cuve bois ou béton. Fermentation par levures indigènes. Élevage en foudre et parfois jarre d'argile pendant 18 mois et assemblage en cuve béton pendant 4 à 6 mois avant mise en bouteille, sans filtration ni collage.
Elevage : Foufre bois 50 HL et amphore d'argile (10%)

HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur une vingtaine d'hectares à Cravant-les-Côteaux et Chinon.Pionnier de l'agriculture biologique à Chinon , Pascal et Béatrice Lambert pratiquent cette viticulture sans chimie depuis près de 30 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique en intégrant en 2012 l' association Biodyvin .Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.

