

# CHINON LES ROYAUX 2023

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : Argilo-siliceux sur sous sol de craie calcaire (tuffeau)

**Cépage** : Cabernet franc

**Surface** : 1 ha

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : Agriculture biologique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

## Date de vendanges

Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontage et délestage.

**Macération post fermentaire** : 15 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un profond rouge rubis. Nez riche et complexe de petits fruits noirs confiturés et d'épices douces, agrémenté de quelques notes florales. La bouche, pleine et charnue, s'étend sur une jolie trame tanique et révèle d'agréables notes de fruits, d'épices et de cacao.



## ACCORD METS & VINS

Idéal avec une épaule d'agneau confite aux épices douces, mijotée dans son jus, une salade de bœuf au saveurs thaï ou bien encore avec fajitas végétariennes aux haricots rouges.

**Température de service** : 11° à 13° C.

