



Producteur : Pascal & Alain Lorieux

Couleur : Rouge

Appellation : Chinon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Pascal & Alain Lorieux

Géologie du sol : Argilo-siliceux

Superficie : 7 ha de vignes

Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : égrappage total macération à froid de 5 à 7 jours fermentation sur levures indigènes 2 remontages à l'air pendant les 5 premiers jours - cuvaison de 26 jours. Élevage en cuve inox pendant 8 à 12 mois - filtration dégrossissante

Élevage : Cuves inox

Accord vin et mets : viande rouge, fromage de caractère

Le domaine :

Ayant chacun son propre domaine, Alain en appellation Chinon et Pascal à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, les frères Lorieux ont fusionné leurs exploitations en 1993 puis tablé sur une politique de mise en valeur des différents terroirs qui composent leur domaine.

Bien qu'ils ne travaillent qu'un seul cépage, le cabernet franc, et que les méthodes d'entretien de la vigne, de vinification et d'élevage du vin soient similaires, leur approche permet de préserver l'originalité de chaque cru, le Saint-Nicolas-de-Bourgueil plaisant par sa souplesse et sa gourmandise alors que le Chinon se montre plus ample et structuré.

Les différentes cuvées du domaine, toujours très en demande, reflètent avec brio la qualité de leur démarche.