



**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 :

Nez sur les bleuets, Bouche plus souple que je m'y attendais, même prêt à dire gouleyant pour du Cabernet franc, un équilibre entre le fruité mûr et la trame tannique en arrière-fond. Très élégant comme Chinon. Aucune gêne à servir à quelqu'un qui croit ne pas aimer le Cabernet franc. Franchement bon!\_Sylvain Poirier

Un nez moyennement expressif, mais bien typé. Fruité mûr qui s'exprime sur un fruit noir et les épices. Bouche à l'acidité affirmé et à la structure relativement ferme. Beaucoup d'énergie dans une finale qui rappelle la groseille et le poivre blanc. Une belle édition du Chinon Expression. \_Jean-Philippe Lefebvre

### Revue de presse :