



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

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 - cuvaizon 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 :

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2022

Toujours une valeur sûre si vous êtes comme moi des fans du cabernet franc de la Loire. Et si vous n'êtes pas certains, essayez-le! C'est un excellent vin pour se familiariser avec le cépage. Je l'ai dégusté avec un filet de veau accompagné d'un tian de légumes du jardin. Tout simplement fabuleux.

<https://www.latribune.ca/2022/09/22/tous-aux-vendanges---089ad5d990cf48dc06a39ed252ddfc8c>