



Producteur : Pascal & Alain Lorieux

SAQ (CCNP) : 917096

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 29.50 \$

Appellation : Chinon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Pascal & Alain Lorieux

Géologie du sol : Coteaux argilo-calcaires.

Superficie : 9 hectares.

Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : Egrappage total. Macération de 5 semaines environ avec remontages journaliers.

Élevage : En cuves inox.

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.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2021

Expression épurée du cabernet franc, sur les sols de tuffeau (calcaire) de Chinon. Pas de bois – le vin est élevé en cuves inox – mais des saveurs franches de fruits noirs, avec une légère pointe végétale qui rappelle le piment d'Espelette rouges et qui persiste en finale. Servez-le avec une longe d'agneau, sauce aux poivrons rouges grillés.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/01/16/un-duo-de-rouges-pour-viande-saignante>