

Montet

2020

Les vendanges 2020 ont eu une avance de 2 semaines par rapport aux années précédentes. Cette précocité et la météo contrastée de septembre, rendent cette année singulière. 2020 est un millésime généreux pour les Chinons, cela donne des vins fruités, élégants et gourmands.

Montet (prononcer « MontTête »), le dernier né, est d'abord une curiosité géologique, première émergence du Bassin Parisien. Cette vigne de 2 hectares, sur la commune de l'île Bouchard, à l'est de Panzoult est plantée sur une dalle de calcaire recouverte de graviers roulés par la Vienne toute proche.

Les racines prennent directement dans la « tuffe », cette craie affleurante qu'on peut toucher et qui apporte aux vins fraîcheur acidité et tension.

C'est une autre expression de l'appellation Chinon à 4 kilomètres du Pressoir, site historique du domaine, dans un autre univers géologique avec une personnalité tellement distincte que, pour elle seule, les frères Grosbois, ont décidé de recourir à l'élevage sous bois.



Région : Loire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 2 hectares

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 25 ans

Agriculture : Biologique, biodynamique

Vendanges : Manuelles, égrappage total

Vinification : Élevé en barrique pendant environ
18 mois

Ajout de SO2 : 30 mg/l



Degré d'alcool : 13.5 %

Garde jusqu'à 15 ans



Grillades, bœuf bourguignon...

