

Clos du noyer

L'arrière-grand-mère Thérèse avait nommé cette parcelle le Clos du Noyer, en raison de la présence des noyers et de l'ancien clos, bientôt remplacé par un mur végétal, une haie pérenne de poiriers, noyers, figuiers pour relancer la biodiversité. Ce terroir unique de 1,24 hectares se situe, en haut du coteau sur un sol de millarge affleurant. La proximité de la forêt donne de la fraîcheur et évite tout stress hydrique. C'est la cuvée phare du domaine, un vin unique, représentatif du caractère chinonais, et d'une régularité exemplaire.

Région : Loire



Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 1,24 hectares

Sol : Sédiment marin argilo-sabloneux

Age des vignes : 30 ans

Agriculture : Biologique, biodynamique

Vendanges : Manuelles, égrappage total

Vinification : Fermentation spontanée de 25 jours en cuves ouvertes en béton avec des levures indigènes

Ajout de SO2 : 30 mg/l

Degré d'alcool : 14 %

Garde jusqu'à 10 ans



Côte de boeuf en croute de sel

2021

