



Nel villaggio di Savigny-en-Véron, una famiglia da quattro generazioni interpreta il Cabernet Franc come espressione profonda e autentica dell'identità territoriale.



# Chinon Rouge Les Peuilles

*Cabernet franc*

**Varietà** Cabernet Franc.

**Vigneti** I vigneti che danno vita alla cuvée Les Peuilles sono situati nel comune di Beaumont-en-Véron, a nord-ovest di Chinon, su plateaux, ovvero, altipiani, ricchi di argilla e silice.

**Vinificazione** I grappoli vengono diraspati e, dopodiché, gli acini, lasciati interi, vengono fatti fermentare in vasche in acciaio inox, sino a raggiungere una temperatura di 30°C. La successiva macerazione ha una durata di 25-30 giorni, così da favorire una buona estrazione. L'affinamento avviene parzialmente, o totalmente, a seconda delle annate, in fusti di legno di 70 hl di capacità e dura dai 6 ai 12 mesi, al fine di ottenere vini dalla struttura fine e delicata.

**Caratteristiche** Il bouquet dello Chinon Les Peuilles è intenso e ricco di sentori di frutta matura, mentre il finale in bocca è fresco e vivace. È una cuvée capace di invecchiare nel tempo, almeno dieci anni, sempre a seconda delle condizioni dell'annata e di conservazione della bottiglia. Da servirsi, idealmente, ad una temperatura di 15°C – 17°C.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Valle della Loira Touraine

**Denominazione d'origine** AOC Chinon

**Vitigno** Cabernet franc