



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 Picasses

*Cabernet franc*

**Varietà** Cabernet Franc.

**Vigneti** I vigneti sono ubicati nel famoso lieu-dit Les Picasses, situato vicino al comune di Beaumont-En-Véron, sulla sponda nord del fiume Vienne, e sono caratterizzati da suoli ricchi di calcare.

**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 30 hl di capacità e dura dai 12 ai 24 mesi.

**Caratteristiche** Con il tempo Les Picasses rivela un bouquet ricco di profumi eleganti e persistenti, quali piccoli frutti a bacca nera, note di cacao, liquirizia e spezie, a cui si unisce un palato denso ed avvolgente. I terreni ricchi di calcare conferiscono a questa cuvée una struttura solida e compatta, favorendo così un'ottima capacità di invecchiamento, di almeno quindici 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