



La cantina Olga Raffault, famosa per i vini Chinon che produce, si trova nel villaggio di Savigny en Veron ed è oggi giunta alla quarta generazione con Sylvie Raffault, che guida l'azienda assieme al marito Eric de la Vigerie.



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