

# CHINON ROUGE DOMAINE DES CLOS GODEAUX

## Chinon Rouge

### INFORMATION

---

**Appellation :** Domaine des Clos Godeaux

**Cépage :** Cabernet Franc

**Alcool :** 13%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendange mécanique

Vinification en cuve inox

Cuaison

Fermentation alcoolique

Fermentation malolactique

Elevage en cuve inox,

soutirages puis élevage sur lies fines

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** Cart 6 btl



### TERROIR

---

**Région Viticole :** à Rivière, en Indre et Loire

**Surface :** 32Ha

**Type de sol :** Graviers et limons mêlés de sable

**Climat :** tempéré océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Un vin à la robe rubis, brillant, attractif.

**Nez :** Avant agitation il dégage des parfums braisés et épicés. Après aération, fruits rouges (framboise, fruits des bois)

**Bouche :** En bouche, il a une attaque franche et souple avec un développement poivré, également des notes de framboise et de cassis. Bon volume en bouche et bonne longueur.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14°C

**Accords mets et vins :**

Viandes blanches

Fromages à pâte cuite

Fromages de chèvre

**Garde :** Garde de 5 à 10 ans

