CHINON ROUGE 2022 " CUVÉE MARIE " (VIEILLES VIGNES) DOMAINE PASCAL LAMBERT

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Touraine
Cépage(s) :	100% cabernet franc (vieilles vignes)



Note de dégustation :

Robe sombre et de teinte grenat. Nez complexe et ouvert évoquant des arômes de fruits noirs (cassis, cerises noires) ainsi que de subtiles notes boisées. En bouche, maturité parfaite des tanins, richesse et structure délicate ainsi qu'un remarquable équilibre sont les mots qui caractérisent parfaitement ce grand cabernet ligérien.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viandes rosées et rouges (veau, agneau, bœuf, canard). Après vieillissement, plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Pascal Lambert est un vigneron hors du commun. Son domaine fût créé en 1987, l'agriculture biologique y est pratiquée depuis plus de 20 ans. Les vendanges y sont manuelles. Récemment, une autre étape a été franchie avec le passage en biodynamie certifiés Ecocert et Biodyvin. Personnage haut en couleur, il signe des cuvées de caractère, illustrant tout le potentiel du terroir de Chinon. La cuvée Marie est issue de vieilles vignes de cabernet franc de 75 à 85 ans plantées sur des sols argilo-graveleux et argilo-siliceux. L'élevage de 24 mois en fût de chêne affine ce grand vin déjà riche et complexe par nature.

Puissance