

FRANÇOIS CHIDAINÉ

Touraine Rouge 2020



CEPAGES : 40 % Côt, 40 % Cabernet Franc et 30 % Pineau d'Aunis.

SOLS : Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telle Chissay-en-Touraine.

VINIFICATION : Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température.

DEGUSTATION : Ce vin rouge léger et gourmand à la robe rubis se déguste en toute simplicité. Le nez est charmeur avec ses notes de fruits rouges comme la cerise ou la framboise. La bouche est souple, fruitée et bien équilibrée. La finale aux notes délicatement épicées de poivre blanc rappelle la présence du Pineau d'Aunis. À déguster dès à présent avec des charcuteries fines, des viandes blanches, des tartes salées ou encore des grillades.

DEGRE ALCOOLIQUE : 14,5% vol

ACIDITE TOTALE : 3,64 g/L

SUCRES RESIDUELS : < 0,5 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Mai 2021

TEMPS DE GARDE : 3 à 4 ans

SARL François CHIDAINÉ

5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire

02.47.45.19.14 / francois.chidaine@wanadoo.fr

www.francois-chidaine.com