



LA CHAPINIÈRE

Le vignoble de La Chapinière est enraciné dans le Val de Cher, vallée des Rois et des Châteaux de la Loire. Chenonceaux, cadette des dénominations remarquables de l'AOC Touraine, se décline en blanc et rouge. Plus confidentiel, ce dernier met à l'honneur un cépage historique de la région : le Côt, connu ailleurs sous le nom de Malbec. Les vins, à l'image du Château éponyme, évoquent une harmonie entre cette nature sous influence du Cher et la culture faite de siècles d'histoire et d'architecture unique.

Nos vignes de **Touraine Chenonceaux** s'épanouissent sur les coteaux des rives du fleuve, cultivées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ce terroir précis se distingue par le potentiel et la structure des vins qui en proviennent ; l'alliance du Côt et du Cabernet Franc s'affine et s'affirme au cours du long élevage sur lies.



Millésime	2023
Terroir	Argiles à silex, sur les coteaux face au Cher
Cépage	Côt (70%), connu aussi sous le nom de Malbec, complété par du Cabernet Franc (30%)
Age des vignes	35 ans en moyenne
Culture	 Agriculture biologique, HVE, viticulture régénératrice
Rendements	40 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à pleine maturité sont éraflées avant macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuve thermorégulée.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies fines, pendant 14 mois
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	16-18°C. Il appréciera un carafage dans sa jeunesse.
Conservation	3 à 15 ans
Dégustation	Robe pourpre profonde aux reflets violines. Le nez fait la part belle aux baies noires ; la bouche est généreuse, alliant les notes de prune, de mûre, et de violette. Un vin ample et structuré avec une finale épicée.
Mets-vin	Il accompagnera à merveille les viandes grillées, merguez et chipolatas pour les barbecues estivaux, une épaule d'agneau confite ou un tian de légumes. Pour les envies d'évasion, servez-le avec une moussaka, un tajine ou une chakchouka.