LE CHÊNE VERT 2022 ROUGE

DOMAINE LAMBERT



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée parcellaire est issue du lieudit Le Chêne Vert à Chinon. La robe est violette, le nez est puissant sur des fruits noirs. La bouche est pleine, concentrée, puissante, offrant une grande longueur. Le Chêne vert est un vin de grande garde

Accords mets et vins

Navarin d'agneau, pigeon rôti, ris de veau sauce madère, magret de canard sauce aux airelles, viande rouge ou rosé à chair fine

Détails

Viticulture : Biodynamie
Région : Val de Loire
Packaging : Caisse bois de 6
Nom du Vigneron : Pascal Lambert
Appellation : AOP Chinon
Bio : oui
Cépages : Cabernet Franc
Couleur : Rouge
Domaine : Domaine Lambert
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14 %

Dégustation

Robe : Rouge Foncé
Nez : Fruité, minéral
Bouche : Riche et tannique
Finale : Longue et tannique
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 18 degrés

Caractéristiques

Terroir : Argile à Silex
Cépage : 100 % Cabernet Franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Égrappage. Macération pendant 30 à 40 jours en cuve bois ou béton. Fermentation par levures indigènes. Élevage en foudre et parfois jarre d'argile pendant 18 mois et assemblage en cuve béton pendant 4 à 6 mois avant mise en bouteille, sans filtration ni collage.
Elevage : Barrique bois 5 HL et amphore d'argile (30%)

HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur une vingtaine d'hectares à Cravant-les-Côteaux et Chinon.Pionnier de l'agriculture biologique à Chinon , Pascal et Béatrice Lambert pratiquent cette viticulture sans chimie depuis près de 30 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique en intégrant en 2012 l' association Biodyvin .Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.