



CHARLES JOGUET



78⁰⁰\$



DOMAINE CHARLES JOGUET – Chinon – Clos de la Dioterie – 2015

FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14305163

PAYS

France – Vallée de la Loire

FORMAT

750

MILLÉSIME

2015

APPELLATION

AOP Chinon

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Le Clos de la Dioterie est situé juste à côté du chai, il domine les Varennes du Grand Clos

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vieilles vignes entre 70 et 80 ans

SUPERFICIE DU DOMAINE

Clos historique d'à peine plus de deux hectares

TYPE DE SOL

Terroir argileux fortement calcaire

CARACTÉRISTIQUE

Exposition nord-est

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les vendanges manuelles nécessitent une équipe de 40 vendangeurs, triant méticuleusement les grappes. Récolté dans de petites caissettes, le raisin est acheminé au chai pour un second tri.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation alcoolique – cuve

Fermentation malolactique – fûts de chêne

Élevage de 18 mois en fûts de chêne + 10 mois en cuve

PARTICULARITÉS –

Chaque clos et chaque terroir bénéficient de vinifications séparées.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe rubis soutenue, sombre

OLFACTIF

Ce chinon cultivé exulte les baies mûres, le cacao et la fève de tonka

GUSTATIF

Sa texture est remarquable par l'extrême finesse de son grain, enrobé dans une matière concentrée et caressante qui lui confère une présence charismatique en bouche

ACCOMPAGNEMENT

Tournedos rossini, côte de boeuf à la moelle

TEMPS DE GARDE

La réelle complexité de cette cuvée de vieilles vignes ne se révèle souvent qu'après 5 ou 6 ans de garde. Elle connaît rarement son apogée avant 10 ans, parfois beaucoup plus

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges