



CHARLES JOGUET



39⁷⁵\$



DOMAINE CHARLES JOGUET – Chinon Cuvée de la Cure 2015

FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14300186

PAYS

France – Vallée de la Loire

FORMAT

750

MILLÉSIME

2015

APPELLATION

Chinon AOP

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Rive gauche de la Vienne

SUPERFICIE DU DOMAINE

Le domaine totalise 35 hectares dont 2 ha sont dédiés à la cuvée de la Cure.

CARACTÉRISTIQUE

Agriculture raisonnée – En conversion biologique sur le millésime 2016

ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 ans

TYPE DE SOL

Terroir graveleux sur fond argileux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

2015

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Macération pelliculaire à froid pendant 5 jours. La cuvaison dure plus de 15 jours à des températures de 24° à 26°C. Vins de goutte sont assemblés aux vins de presse si ceux-ci sont qualitatifs, aussitôt les fermentations alcooliques terminées.

La fermentation malolactique se déroule dans des barriques de 3 à 4 vins et 12 mois d'élevage en fût seront nécessaires pour affiner les tanins et révéler les arômes très subtils de fruits rouges de cette cuvée de bonne garde.

PARTICULARITÉS –

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. Chaque clos et chaque terroir bénéficient de vinifications séparées.

DÉGUSTATION

GUSTATIF

Notes élégantes, ouvert, à la fois floral et légèrement truffé. Une cuvée très juteuse, aux notes de baies rouges et noires accompagnées d'une pointe d'épices. La matière est parfaitement souple et relevée par une belle fraîcheur et une longueur salivante.

ACCOMPAGNEMENT

Supporte des plats plus sophistiqués : blanquette de veau, pot au feu, volailles.

TEMPS DE GARDE

C'est un vin de semi-garde. Attendre 2 ans après la mise en bouteille; apogée 3 à 6 ans, parfois plus

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles, Plats en sauce, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR

92

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Guyot double

TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C à 17 °C

BETTANE & DESSEAUVE

16,5/20

