



CHARLES JOGUET



28⁹⁰\$



DOMAINE CHARLES JOGUET – Chinon – Les Petites Roches – 2022

FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15192981

PAYS

France – Vallée de la Loire

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APELLATION

AOP Chinon

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Val de Vienne, Vallée de la Loire

SUPERFICIE DU DOMAINE

2.2 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vignes plantées entre 1930 et 1940

TYPE DE SOL

Plateaux majoritairement argileux et moyennement calcaire

CARACTÉRISTIQUE

Le Domaine travaille depuis plusieurs années en bio, en se focalisant particulièrement sur la biodiversité : plantation de haies et arbres, une bonne gestion de la fertilisation, développement de la flore dans les vignes.

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 –

La méthode de vinification est semblable à celle de la Cuvée Terroir mais les vignes sélectionnées donnent une densité et une complexité plus importantes.

Le vin de goutte (écoulement naturel du jus après la fermentation alcoolique), donne à cette cuvée plus de pureté et de finesse. Puis, le vin de presse (passage du marc dans le pressoir) est assemblé à la Cuvée Terroir. Seuls les vins de presse hautement qualitatifs pourront, à titre exceptionnel, faire parti de l'assemblage de cette cuvée.

SPÉCIFICITÉS –

Toutes ces qualités donnent à la cuvée Les Petites Roches une aptitude au vieillissement de quelques années.

PARTICULARITÉS –

Chaque clos et chaque terroir bénéficient de vinifications séparées.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

Arômes de cerises noires et de cassis.

GUSTATIF

Jolie trame minérale. Finale fraîche et pure.

ACCOMPAGNEMENT

Le grand classique du Chinon avec rillettes, rillons, volailles ou chèvre frais.

TEMPÉRATURE

Servir entre 15 et 17°C

TEMPS DE GARDE

À déguster dans les cinq années suivant le millésime

ACCOMPAGNE

Volailles, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.4 g/L

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR 2018

91/100

DESCRIPTION