

**Vins du Val de Loire**  
**Chinon AOC - Rouge**  
**« Cuvée L’Inattendue »**

**Millésime 2020**



**ENCÉPAGEMENT :**

Cabernet franc 100 %

**TERROIR :**

Age moyen des vignes : 15 – 40 ans

Sol : argilo-calcaires

**MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :**

Culture : Enherbement des rangs, agriculture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique 20 à 30 jours, suivie de l’opération de décuvage qui donne un vin de presse. Ce vin soutiré est mis en cuve pour son élevage. L’élevage se poursuit pendant environ un an. Il est ensuite filtré et mis en bouteilles.

**ALLIANCE DES METS ET DES VINS :**

Se déguste avec une viande rouge, du gibier, des plats épicés.

**TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :**

Entre 16 et 18 °. A consommer dans les 8 - 10 ans.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :**

La cuvée l’Inattendue possède une jolie robe rouge violine aux arômes de fraises et de framboises évoluant sur la prune et le réglisse. Belle sucrosité qui donne une finale chaleureuse.

**DOMAINE D’ÉTILLY**