



## LES ATHLETES DU VIN CHINON

<b><u>Appellation</u></b>	Chinon
<b><u>Cépage / Grape Variety</u></b>	100% Cabernet Franc
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Argilo-calcaire et argile à silex : assemblage de diverses parcelles <i>Clay, limestone and flint selected from several varying sites.</i>
<b><u>Age des vignes / Vine age</u></b>	25 ans <i>25 years</i>
<b><u>Vinification / Winemaking</u></b>	Récolté à la main. Macération en cuve ciment pendant 3 semaines. Elevage en cuves Grenier en bois de 60 Hectolitres pendant six mois. <i>Hand harvested. Maceration in concrete tanks for 3 weeks.</i> <i>Ageing in oak vats of 60 Hectoliters for 6 months.</i>
<b><u>Dégustation / Tasting note</u></b>	Un cabernet franc de Chinon croquant et fruité aux arômes de fruits rouges avec une belle tenue en bouche. <i>A crisp and fruity Chinon, with delightful red fruit aromas. A well-structured wine with a lingering finish.</i>
<b><u>Accord / Food Pairing</u></b>	Charcuterie, terrines, viandes blanches et viandes rouges. <i>Can be paired with cold meats, terrines and pâtés, poultry and beef.</i>