# LE CHÊNE VERT 2022 ROUGE

DOMAINE LAMBERT




Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cette cuvée parcellaire est issue du lieudit Le Chêne Vert à Chinon. La robe est violette, le nez est puissant sur des fruits noirs. La bouche est pleine, concentrée, puissante, offrant une grande longueur. Le Chêne vert est un vin de grande garde

## Accords mets et vins

Navarin d'agneau, pigeon rôti, ris de veau sauce madère, magret de canard sauce aux airelles, viande rouge ou rosé à chair fine

## Détails

**Viticulture :** Biodynamie
**Région :** Val de Loire
**Packaging :** Caisse bois de 6
**Nom du Vigneron :** Pascal Lambert
**Domaine :** Domaine Lambert
**Couleur :** Rouge
**Appellation :** AOP Chinon
**Cépages :** Cabernet Franc
**Millesime :** 2022
**Degrès :** 14 %
**Bio :** oui
**Contenance :** 0,75 L

## Dégustation

**Robe :** Rouge Foncé
**Nez :** Fruité, minéral
**Bouche :** Riche et tannique
**Finale :** Longue et tannique
**Garde :** 5 à 8 ans
**Température de service :** 18 degrés

## Caractéristiques

**Terroir :** Argile à Silex
**Cépage :** 100 % Cabernet Franc
**Vendange :** Manuelle
**Viticulture :** Biodynamie
**Vinification :** Égrappage. Macération pendant 30 à 40 jours en cuve bois ou béton. Fermentation par levures indigènes. Élevage en foudre et parfois jarre d'argile pendant 18 mois et assemblage en cuve béton pendant 4 à 6 mois avant mise en bouteille, sans filtration ni collage.
**Elevage :** Barrique bois 5 HL et amphore d'argile (30%)

## HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur une vingtaine d'hectares à Cravant-les-Côteaux et Chinon.Pionnier de l'agriculture biologique à Chinon , Pascal et Béatrice Lambert pratiquent cette viticulture sans chimie depuis près de 30 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique en intégrant en 2012 l' association Biodyvin .Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.

AUGERON
FAMILLE PERRI