



**CHINON
Rosé**
La Croix de Bois



**CHINON
Rouge**
La Croix de Bois



**CHINON
Rouge**
Les Pierres Blanches



**CHINON
Rouge**
Le Bois d'Arçon



**CHINON
Rouge**
Les Vieilles Vignes



**CHINON
Rouge**
La Croix Boissée



**CHINON
Blanc**
La Croix Boissée

Volume	±10 000 bouteilles	±80 000 bouteilles	±18 000 bouteilles	±12 000 bouteilles	±15 000 bouteilles	±2500 bouteilles	±4000 bouteilles
sol	Alluvions sableuses et graveleuses de plaine.	Alluvions sableuses et graveleuses de plaine.	formation éocène et de plateau argilo-siliceux.	Tuffeau jaune (calcaire Turonien)	coteaux éocènes argilo-calcaire.	coteau argilo-calcaire (colluvions)	coteau argilo-calcaire (tuffeau blanc)
Cépage	100 % cabernet franc	100 % cabernet franc	100 % cabernet franc	100 % cabernet franc	100 % cabernet franc	100 % cabernet franc	
Age des vignes	35 ans	35 ans	45 ans et plus	10 ans	45 ans et plus	45 ans	chenin
Vendange	mécanique - pressurage pneumatique.	mécanique - table de trie au chai.	mécanique - table de trie au chai.	mécanique - table de trie au chai.	mécanique - table de trie au chai.	mécanique - table de trie au chai.	22 ans Mécanique
Vinification	Vendange triée puis égrappée. pressurage pneumatique, debourbage à froid puis fermentation en cuve béton avec contrôle des températures.	fermentation et macération en cuve inox élevage en cuve inox	fermentation et macération en cuve inox élevage en cuve ciment pendant 1 an.	fermentation et macération en cuve inox élevage en cuve ciment pendant 1 an.	macération longue et élevage en barriques (1 à 6 vins) pendant 12 mois.	macération longue et élevage en barriques 400 litres neuves pendant 36 mois	Fermentation en Barriques 400 litres, sans levures exogènes à température ambiante de cave (12 °C)
Dégustation	Nez de fruits frais, d'agrumes. La bouche attaque sur la fraîcheur du pamplemousse rose et finie par un bel équilibre.	Nez de petits fruits rouges, bouche pleine et équilibrée aux tannins délicats et soyeux.	Nez aux arômes de fruits rouges et cassis. La bouche ronde offre une belle structure et se développe avec puissance sur une finale veloutée aux délicats arômes de menthol, fruits confits et épices.	NOUVELLE CUVÉE disponible septembre 2022	Nez aux odeurs de fruits rouges confits, framboises et d'épices. La bouche à l'attaque souple offre une texture chaleureuse, ronde, très harmonieuse. Les tannins sont fondus et bien enrobés. La finale à la fois équilibrée, élégante et puissante, persiste agréablement.	Nez riche et complexe exaltant des arômes puissants, des saveurs de petits fruits noirs et rouges et des notes de vanille, de caramel et de cuir. Bouche structurée dotée de saveurs de pruneau et d'épices.	Nez intense de fleurs et de pêche blanche, d'agrumes. La bouche est précise, fraîche et d'une grande longueur. Termine sur la puissance.