



**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**

	±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	chenin
Age des vignes	35 ans	35 ans	45 ans et plus	10 ans	45 ans et plus	45 ans	22 ans
Vendange	mécanique - pressurage pneumatique.	mécanique - table de triage au chai.	mécanique - table de triage au chai.	mécanique - table de triage au chai.	mécanique - table de triage au chai.	mécanique - table de triage au chai.	Mécanique pressurage pneumatique.
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	Servir entre 8 et 10°C	Servir entre 14 et 16°C	Servir entre 14 et 16°C	Servir entre 14 et 16°C	Servir entre 14 et 16°C	Servir entre 16 et 18°C	Servir entre 8 et 10°C
	Fruits frais - agrumes. Pamplemousse rose - Bel équilibre.	Jus de petits fruits rouges Pure - gourmand Tannins délicats et soyeux.	Fruits noirs et cassis. Plein - dense Puissant - équilibré Menthol - fruits confits Epices.	Dense et soyeux puissant arômes de cerises noires et de liqueur de café.	Pruneaux au four- framboises épices Rond - harmonieux Tannins élégants Puissant.	Riche - complexe Arômes puissants - Petits fruits noir et rouge et Vanille - caramel - cuir. Belle structure Pruneaux - épices.	Florale - pêche blanche Abricot confit - coing Fraicheur Grande longueur Puissant.