

VAL de LOIRE

A.O.C Chinon Rouge

Cuvée du Père Jean

Vieilles Vignes de 50 à 80 ans

Ces Vignes se situent sur la Rive Gauche de Chinon, sur les plus hauts côteaux de l'AOC CHINON à LIGRE, le cépage et le Cabernet Franc appelés localement <<Breton>>. sur une superficie de 1ha, ont un rendement de 35 hl/ha.

Issue du travail du vignoble en raisonnée, je ne désherbe plus les vignes depuis 2014, je travaille les sols sous le rang mais aussi un rang sur deux, pour le traitements du vignoble je viens de me reconvertir en **Agriculture Biologique** depuis le mois d'octobre 2020. La commercialisation est faite uniquement en bouteilles.



NATURE DU SOL

Coteaux, soleil levant, midi couchant; c'est un sol argileux calcaire.

VINIFICATION

Une macération est mise en pratique de 2 à 3 semaines, en cuve inox. Le piégeage est fait tous les jour avec un pilon en bois pour y extraire la meilleure couleur des baies, et cela sous une surveillance constante.

Ensuite, le vin est stocké en cuves inox jusqu'au début janvier. Et, Après un filtration souple, celui-ci est stockée en barrique pendant une durée de 9 mois afin de les arrondir.

Enfin, la mise en bouteille est effectuée par nos soins les plus attentifs alliant la tradition Ancestrale à la technique locale.

Ce vin atteint sa plénitude après 5 à 10 années de cave, voire plus pour certains millésimes.

“ Un dépôt n'est pas un défaut; souvenez-vous du vieux dicton :
A GRANDE ANNEE, CUL CULOTTE “
Patrick, BARC

AVEC QUOI LE BOIRE

Ce vin de Chinon, de couleur rubis aux arômes de fruits rouges, corsé, charpenté, tannique et d'une grande rondeur se boit de préférence avec des viandes rouges, du gibier, du fromages de chèvre de notre région Val de Loire.

Pendant, il peut se boire jeune ou bien le laisser vieillir; cela suivant les années, pour la grande joie des collectionneurs (le vieillissement est différent selon les millésimes et la qualité de la cave).

A QUELLE TEMPERATURE LE BOIRE

Ce vin rouge de garde se boit à la température de 15° à 17°.

Une sage précaution consiste à transvider (environ deux heure avant de servir) ces précieuses bouteilles dans une carafe, qui, rebouchées, autorisent l'oxygénation du merveilleux contenu et lui permet de mieux s'exprimer dès la dégustation.

Cette manière de présenter les vins permet d'éliminer le dépôt cristallin naturel dut au vieillissement et de ne pas nuire à leur dégustation.



Domaine Patrick BARC

Clos de la Croix Marie - 29 Route de Ceaux en Loudun - 37500 RIVIERE

Tél 00 33(0)6 83 33 16 87

con-

tact@vinsduclosdelacroixmarie.com - https://www.domaine-patrickbarc.com/