

## Béatrice et Pascal LAMBERT

Les Chesnaies

37500 CRAVANT LES COTEAUX

Tél : 02.47.93.13.79 [contact@chinonlambert.com](mailto:contact@chinonlambert.com)

[www.chinonlambert.com](http://www.chinonlambert.com)

# Le coffret 54



**Le « coffret 54 »** est une sélection des meilleurs terroirs du domaine sur le millésime exceptionnel 2009. Vous trouverez ainsi dans cette caisse bois 6 bouteilles de Chinon rouge de 2009 (6 fois 9 = 54 !!) sur 3 cuvées d'exception.

**La cuvée Danaé** est issue du terroir argilo-calcaire d'une seule parcelle à Chinon qui lui donne d'intenses arômes de fruits rouges murs et une grande élégance. Le vin est élevé en foudre de 600 litres durant 24 mois.

**La cuvée Marie** est issue des plus vieilles vignes (60 à 75 ans) du domaine sur des terroirs argilo-graveleux et siliceux de Cravant-les-Coteaux. Après une longue macération (35 jours), les vins sont élevés en barrique durant 24 mois. La cuvée Marie est d'une grande ampleur, conjuguant finesse des tannins et grande longueur aromatique.

**La cuvée Harmonie** n'est vinifiée que les grandes années. Issue d'un coteau argilo-calcaire de Cravant-les-Coteaux, les raisins ont macérés en grappes entières durant 6 mois en cuve bois (décuvage au printemps). Le vin est ensuite élevé durant 18 mois en foudre de 600 L. Cette vinification atypique apporte au vin puissance et élégance, tout en conservant une superbe fraîcheur.

La forte maturité et le parfait équilibre du millésime 2009 apportent à ces 3 cuvées une grande durée de conservation jusqu' à 20 à 30 ans ...et pourquoi pas jusqu' à l'année 54 !!