

Pascal et Béatrice Lambert  
Domaine les Chesnaies  
Cravant-les-Coteaux



# La Croix Boissée

AOC Chinon

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique (conversion) et culture biodynamique.
- **Terroir** : Collines à sols colluvions calcaires issue d' une parcelle unique sur Cravant-les –Coteaux.
- **Age des vignes** : 45 à 60 ans.
- **Rendement** : de 30 à 35 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

*Le mot du vigneron...*  
« Puissance et caractère. »

**Vinification** : Macération en cuve tronconique de 25hL pendant 30 jours et pigeage manuel. Après le décuvage le vin passe 12 mois en fûts de chêne de 500 litres (non neuf). Afin de garder tout la complexité aromatique, La Croix Boissée n'est ni filtré, ni collé.

**Dégustation** : Arômes de fruits noirs, café, sous-bois et des notes fumées. Grande puissance en bouche, conjuguant beaucoup de matière et rondeur. Les tannins enveloppent le palet et le vin termine sur une belle gourmandise en arrière-bouche.

**Température de service** : A servir entre 15 et 16 °C après une heure d'aération en carafe.

**Garde** : Ce vin se gardera jusqu' à 15 ans.

---

**Accord mets-vin** : Idéal pour accompagner l'agneau grâce à la puissance du vin. A essayer aussi sur un rôti de bœuf, un filet de bœuf aux cèpes, faisan aux pommes de terre et ail confit, ou des foies de volailles mijotés aux lardons et châtaignes.

