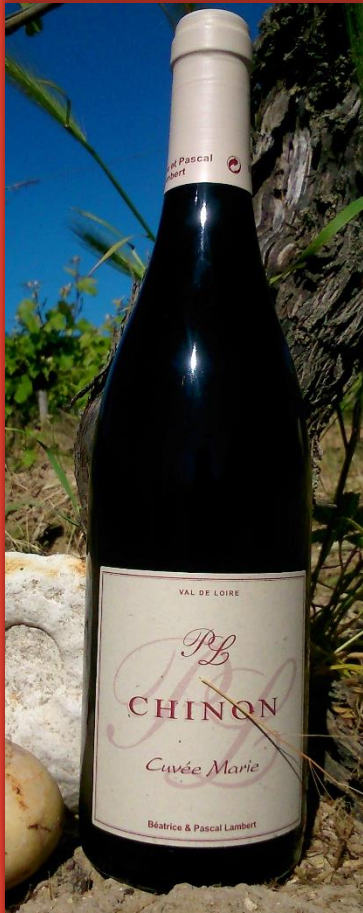


Pascal et Béatrice Lambert


Cravant-les-Coteaux



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

# Cuvée Marie

Sélection des vieilles vignes, AOC Chinon

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.  
Travail de vigne au cheval.
- **Terroir** : Terrasses à sols argilo-graveleux et coteaux argilo-silex, issue de 3 parcelles sur Cravant-les-Coteaux.
- **Age des vignes** : 65 à 80 ans.
- **Rendement** : de 25 à 30 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelles, table de tri au chai et mise en cuve par tapis élévateur.

**Vinification** : Macération en cuve bois pendant 30 à 40 jours et pigeage manuel. Après le décuvage le vin passe 24 mois en fûts de chêne de 228 litres, avec un maximum de 20 % en bois neuf. L'élevage est complété avec un passage de 5 à 6 mois en cuve bois. Afin de garder toute la complexité aromatique, Marie n'est ni filtré, ni collé.

**Dégustation** : Puissants arômes de fruits très murs (cassis, cerise) et réglisse, fleurs séchées et des notes fumées. Grande ampleur en bouche, conjuguant beaucoup de matière et de fraîcheur.

Les tannins enveloppent finement toute la bouche qui termine sur beaucoup de longueur.

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

**Garde** : Ce vin se gardera jusque à 15 ans.

---

**Accord mets-vin** : Idéal pour accompagner les viandes rouges où les tannins murs et veloutés absorbent le saignant du plat. A essayer avec une grillade de côte du bœuf, un civet de sanglier, un rôti de biche ou une queue de bœuf braisé. Une Marie plus évoluée de 5 à 10 ans fera merveille sur des plats en sauce type bourguignon.