


Pascal et Béatrice Lambert

Cravant-les-Coteaux



Cuvée Mathilde

AOC Chinon (Rosé)

- **Cépage** : 100% Cabernet Franc. Raisins issus de l'agriculture biologique certifiée Ecocert  et culture biodynamique.
- **Terroir** : graveleux et argile à silex sur chinon et cravants-les-coteaux.
- **Age des vignes** : 10 à 50 ans.
- **Rendement** : 45 hL à 50 hL/ha.
- **Vendanges** : manuelles

Vinification : la cuvée Mathilde est élaborée en partie par pressurage directe des raisins (60 à 70 %) et en saignée (30 à 40 %) après une macération des raisins en cuve de 12 à 24 heures. Vinification sur levures indigènes. Elevage de 5 à 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Dégustation : Arômes discrets de fruit rouges (groseillier à grappes et canneberge). Ample sur le palet avec une belle fraîcheur en fin bouche.

Température de service : A servir entre 8 et 10 °C.

Garde : à boire dans l'année sans délai.

Accord mets-vin : Idéal pour un barbecue et appréciable sur les plats simples. La bonne tenue en bouche permet de le boire également avec des mets plus structurés : Salades estivales, charcuterie, des rougets grillés, une paella aux fruits de mer, des calmars à l'armoricaine, du thon à la catalane, un risotto aux fruits de mer, des asperges mousseline et aussi de la cuisine exotique (chinois, sushis, rougails).