



## RESERVE DE LA MARINIÈRE

*Appellation : Chinon Rouge (Cépage : Cabernet Franc)*

*Millésime(s) disponible(s) : 2008, 2007.*

*Terroirs : sélection de vieilles vignes en pieds de coteaux et coteaux, exposées sud-est. Argilo graveleux et argilo calcaire*


*Age moyen des vignes : 45 à 60 ans*

*Mise en bouteille : De 5000 à 8000 bouteilles par millésime, après un an d'élevage en fût.*

*Vinification : Les plus vieilles vignes du domaine donneront des raisins plus concentrés, qui macéreront plus longtemps, vinification traditionnelle (voir cuvée Vieilles Vignes), à partir de février le vin sera élevé en barrique de chêne français (de 2 à 5 vins) pendant un an. Les bouteilles retourneront minimum un an en cave avant commercialisation.*

*Les conseils du Vigneron : C'est un Chinon structurés à choisir pour accompagner une viande en sauce ou un gibier, des fromages affinés. Il est préférable de le laisser s'assagir en cave, peut se garder jusqu'à 15 ans.*

Courriel : [domaine.la.mariniere@orange.fr](mailto:domaine.la.mariniere@orange.fr)  
Web: <http://domainedelamariniere.viabloga.com>

 : Domaine de la Marinière, Renaud Desbourdes.

Siret : 42089973400024.

