



CHINON AOP - CLOS DES MARRONNIERS 2017
DOMAINE DU RONCEE

L'HISTOIRE ...

Jean-Martin DUTOUR a repris l'exploitation du Domaine du Roncée en 1993, sur la commune de Panzoult. Rien n'a été gardé de ce Château détruit à la Révolution. Seule la plaque de bronze armoriée représentant les armes du Seigneur de Roncée depuis 1779 a été repris sur les étiquettes. Le domaine s'étend sur 60 hectares. Tout a été travaillé dans le but de capter au maximum le soleil et ainsi avoir la meilleure maturité du raisin possible. Après s'être associé à Christophe Baudry en 2003, ils ont décidé de construire un chai dans le plus grand respect de l'environnement.

LE VIN ...

Région : Val de Loire

Appellation : Chinon

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 100% Cabernet franc appelé aussi « Breton »

Degré : 13%

Contenant : 75cl



Anecdotes ...

L'âge des vignes est d'environ 40 ans, les vendanges ont été manuelles et le respect total du fruit. Avant la fermentation, une période de macération à froid de 5 à 6 jours a été privilégiée. La cuvaison totale est d'environ 12 jours. Quant à l'élevage, il s'est déroulé 50% en cuve inox et 50% en barriques de chêne de 2 à 15 ans pendant 12 mois.

LA DÉGUSTATION :

Œil : belle robe couleur soutenue

Nez : arômes de fruits des bois et aux notes de truffe

Bouche : structure ferme, ample et ronde, qui se développe lentement

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température à 15°C.

À consommer dès aujourd'hui jusqu'à 5 à 10 ans.

À déguster avec un magret de canard.

Ce Chinon Clos des Marronniers est un vin généreux, charnu avec structure ferme, ample et ronde qui se développe lentement.