Présentation des cuvées

Pascal et Alain Lorieux
Exploitation agricole à responsabilité limitée

Tél: +33 (0)2 47 97 92 93 et +33 (0)2 47 58 59 14
Fax: +33 (0)957 29 58 76
e-mail: contact@lorieux.fr

64, avenue St Vincent 37140 St Nicolas de Bourgueil
2, Malvault 37500 Cravant les Coteaux
http://www.lorieux.fr

Chinon

Les terrains argilo-calcaires situés sur les pentes des coteaux de Chinon à Cravant les coteaux donnent des raisins concentrés qui ont naturellement permis de produire cette cuvée «Thélème» colorée, puissante, aidés par l'excellente météorologie durant les deux mois précédant la récolte.

Un service à 17°C permettra d'apprécier pleinement ce vin avec un gibier, une viande en sauce ou un fromage de caractère.

Vos notes de dégustation:

Thélème 2010

Cuvée:
Thélème
Couleur:
Rouge
Cépage:
Cabernet franc (100%)
Sol:
argilo-calcaire
Récolte:
10 octobre 2009
Rendement:
41 hl / ha
Vinification:
Egrappage total. Macération de 5 semaines environ avec remontages journaliers
Degré alcoolique:
13% Vol.
Elevage:
Cuves inox
Présentation:
Bouteille «Sommelière». Capsule étain embouti bleue nuit à liseré Or

Chinon et St Nicolas de Bourgueil