

Domaine du Grand Bréviande AOC Chinon

J.M. Monmousseau



Cépages

Le CABERNET FRANC (dit le Breton) compose à 98% le vignoble du Domain. Ce cépage, bénéficiant du micro climat de la région, à l'abri des vents du nord, entre la Loire et la Vienne trouve ici ses conditions de production les plus favorables.

Vignoble

Les vignes du Domaine du Grand Bréviande sont réparties entre les zones de sable à fond calcaire qui apportent au vin légèreté et fruité, et les sols argilo-calcaires qui amènent la structure et la matière permettant d'obtenir d'excellents vins de garde.

Vinification et Élevage

Les grappes de raisin sont éraflées afin d'éviter les goûts végétaux. La fermentation dure 3 semaines environ. Vinification en cuves Inox thermo régulées.

Notes de dégustations

Le vin du Domaine du Grand Bréviande offre à l'œil une belle couleur rubis, chatoyante et profonde. Au nez se dégage un intense bouquet de fruits rouges avec des pointes de violette. En bouche l'on retrouve ces mêmes arômes enrobés dans une structure ample et soyeuse. Jeunes: les vins du Domaine du Grand Bréviande se présentent ronds et fruités mais ils vieillissent aussi très harmonieusement grâce à leur excellence structure tannique.

Conseil de consommation

Servi à 14 C, température de caves, ce vin consommé jeune (rappelons nous que le Chinon est dit: vin de Pâques), sera flatteur avec les viandes blanches ou rouges grillées. Après quelques années, il accompagnera harmonieusement les viandes en sauce, gibier, fromage et en particulier les fromages de chèvre.

CIP 10689542

Mention: Médaille d'or Concours des Grands Vins de France, Mâcon

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.

