

# CHINON BIO RESERVE DE SATIS 2016

## DOMAINE DES BEGUINERIES



Cépages : Cabernet-franc

Terroir : Un des meilleurs coteaux argilo-calcaires de Chinon.

Type : culture Biologique – AB

Alcool : 12%

Cont. : 75cl

Carafage : 30 min.

Garde : 10 ans

Apogée : 2021

Service : 16°C

La dégustation :

Robe rubis.

Un nez fleuri et fruité aux arômes de fruits rouges.

La bouche : Ses tanins enrobés et son style délicat lui permettent d'accompagner toutes sortes de viandes.

Vin Aromatique | Élégant | Rond | Souple | Tannique

Accords mets vins :

Entrées

Bouchées à la reine, oeufs meurette, charcuteries fines.

Viandes

Grillades de viandes rouges, veau rôti, Osso bucco, tomates farcies.

Légumes

Gratin de champignons, poivrons grillés, tourte aux épinards.

Fromages

Sainte-Maure de Touraine, Comté affiné, chèvre rôti.

Desserts

Fondant au chocolat et framboises fraîche.