LES TERRASSES 2024 ROUGE

DOMAINE LAMBERT

Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

La cuvée Les Terrasses est produite avec la quasi-totalité de nos vignes de la vallée de Cravant.
Ce vin présente une robe violette et brillante, et un nez de fruits rouges. L'attaque est tendre, souple. Le vin est plein de jus, croquant, avec des tanins légers et veloutés

Accords mets et vins

Apéritif, charcuterie, grillades de viande blanche, fromages de chèvre

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 12 %
Viticulture : Biodynamie
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Val de Loire
Packaging : Caisse bois de 6
Nom du Vigneron : Pascal Lambert
Domaine : Domaine Lambert
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Chinon
Bio : oui

Dégustation

Robe : Rouge clair
Nez : Fruité
Bouche : Légère et fraîche
Finale : Légèrement tannique
Garde : 2 ans
Température de service : 16 degrés

Caractéristiques

Terroir : Sables et Graviers
Cépage : 100 % Cabernet Franc
Vendange : 50 % Manuel - 50 % Mécanique
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Macération courte
Elevage : Cuve Béton 100/120 hl

HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 1987, notre domaine est situé au lieu-dit à Cravant-les-Côteaux. Nous cultivons du cabernet franc (pour les vins rouges et rosés) et du chenin blanc (pour les vins blancs) sur une vingtaine d'hectares à Cravant-les-Côteaux et Chinon.Pionnier de l'agriculture biologique à Chinon , Pascal et Béatrice Lambert pratiquent cette viticulture sans chimie depuis près de 30 ans. Aujourd'hui les vignes sont travaillées en culture biodynamique en intégrant en 2012 l' association Biodyvin .Nos méthodes naturelles dans nos vignes et au chai, permettent de valoriser la typicité de nos terroirs et d'offrir des vins personnalisés.

Plaisirs du vin
Marmande