

LE MILLESIME

Le printemps très favorable a permis une floraison remarquablement précoce de très belles sorties de grappes. Ces vendanges resteront gravées dans les esprits et promettent un millésime exceptionnel. Les vins rouges sont ronds et soyeux.

Le domaine Grosbois conduit par Nicolas Grosbois, exploite 12 hectares de vignes situés face au midi sur les terres argilo-calcaires des coteaux de Panzoult. Une géographie parcellaire respectée depuis le XVIème siècle permet de produire des cuvées de caractère. Différents sols modulent la personnalité des vins. Les terres graveleuses de bas de coteaux donnent des vins fruités, quant au haut de coteau, les terres argilo siliceuses produisent des vins plus structurés.

Le Chinon est produit avec le cépage Cabernet Franc dit "Breton".



100% Cabernet Franc

Terroir : Le vignoble de 12 hectares conduit en agriculture biologique s'articule autour de 3 terroirs :

7 Hectares d'un seul tenant autour du "Pressoir" (le domaine), sol argilo-siliceux, sous sol calcaire, sur les pentes douces du coteau faisant face à la Vienne. Orientation plein sud.

2 Hectares dans la plaine de Cravant-Les-Côteaux, terres sableuses et caillouteuses, terrasses alluviales produisant un vin plus léger.

2,5 Hectares sur la commune de l'Île Bouchard, terroir calcaire, caillouteux.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage total, passage sur la table de tri. Vinification levures indigènes, 20 jours de fermentations et 5 jours de post-fermentation. Elevage en cuve béton



30 000 Bouteilles
Garde jusqu'à 10
ans
14° Vol



Côte de boeuf au barbecue, boeuf bourguignon...

GABARE

2018

