

Chateau de Plaisance Chaume rouge La Croix Pistolle 2009



Le Chaume rouge du Chateau de Plaisance est le seul vin rouge sur le territoire de Chaume. Localisé sur la rive droite du Layon, ce "La Croix Pistolle" fait partie de l'appellation Anjou villages. Comme pour les autres vins du domaine, G.Rochais a fait le pari de la **culture biodynamique** avec le souci premier de la qualité.

- 🍷 Cépage Cabernet Sauvignon
- 🍷 Contenance 75cl
- 🍷 Millésime 2009
- 🍷 Température de dégustation 12-16° C
- 🍷 Type de vin Rouge
- 🍷 Viellissement 8 ans maximum

Chaume rouge "La Croix Pistolle" 2009

Situé en Val de Loire et plus particulièrement à Rochefort sur Loire, ce domaine est une propriété familiale depuis une centaine d'années.

Originalité de ce domaine c'est le seul Chaume Rouge produit. Le **Cabernet Sauvignon** (100%) donne à ce vin rouge sur un sol argilo-calcaire un excellent produit.

G.Rochais a fait le pari de la biodynamie (certification par Qualité France) et les rendements sont ramenés à 25-30 hl/ha pour améliorer la concentration.

Cépage et Vinification

Ce vin est issu d'un seul et unique cépage, le **Cabernet Sauvignon**.

Vendangés manuellement les raisins après éraflage et macération d'environ 1 mois en cuves thermorégulées terminent leur vinification et sont élevés en barriques (renouvelées tous les 2 à 3 millésimes) pendant environ 1 an.

Le mot du sommelier

Ce vin présente une robe rouge à reflets violets et des arômes de **fruits rouges à maturité** (pruneaux).

En bouche, l'attaque est souple puis la puissance des tanins et la matière nous rappellent l'équilibre des grands bordeaux mais avec un final frais et minéral qui nous rappelle le terroir de Chaume.

Ce vin est un vin qui peut être oublié (8 à 15 ans) dans votre bonne cave.

Accords Mets-Vin

Il se mariera très bien avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages de caractère.