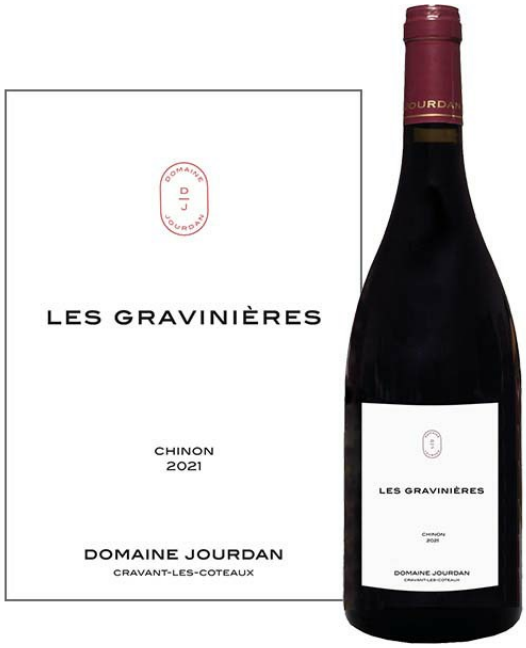
Chinon "Les Gravinières", Domaine Jourdan, Biodynamie



Propriété de 17 ha en Biodynamie : tout opère en fonction des périodes lunaires avec un respect profond de la nature. Ce cabernet-franc planté sur des terroirs de sable et graviers est aussi naturel que délicieux.

Origine: Ce terroir est principalement composé de sols de graves. D'où le nom du lieu-dit « gravenière » qui désigne le terroir de sols constitués de graviers, de sables et de petites pierres, déposés par l'action ancienne de la Vienne. Ces sols légers et bien drainés permettent à la vigne de plonger ses racines en profondeur, tout en évitant les excès d'eau. Cela donne toujours de élégance, de la structurés et du fruités alors si en plus, comme ici, c'est biodynamique vous tenez un fleuron de l'appellation.

Encépagement: 100% cabernet-franc

Vinification: Chaque étape de vinification exige une précision, une hygiène irréprochable, sinon il peut rapidement se créer des déviances. Récolte manuelle avec un tri pour ne prendre que les grappes seines et mûres. Les raisins sont ensuite égrappés et foulés, puis la fermentation est lancée naturellement avec les levures indigènes présentes sur les raisins. La fermentation se déroule lentement, en cuve béton qui favorisant l'expression du terroir. Le vin est ensuite élevé, sans ajout de soufre puis mis en bouteille les jours fruits ou fleurs selon le calendrier lunaire.

Dégustation: Rouge rubis, soutenue, reflets grenat. Un fruité, subtils arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits rouges. Tanins souples et tanins soyeux en bouche.

Potentiel de garde: Variable suivant les goûts, 2-8 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Idéal sur des poissons grillés, viandes rouges grillées, poulet rôti.

- Filet américain
- Saucissons
- Blanquette
- Quiches aux légumes
- Faisan au chou vert et lard fumé
- Vol au Vent
- Boudins (mixte) compote/purée
- Fondue bourguignonne
- Poulet Moambe
- Navarin d'agneau
- ...