

CHINON^{AOC}

il est rond,¹
UN PEU ENVELOPPÉ,²
MAIS QUEL
beau corps.³

VINS DU VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

1 Rond : impression donnée par un vin gourmand aux tanins soyeux.

2 Enveloppé : décrit le volume en bouche d'un vin riche et harmonieux.

3 Corps : caractère d'un vin qualifiant sa consistance, son intensité et sa puissance.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

superficie*

ANGERS

TOURS

Saumur

2 300 HA

N

O

E

S

AOC chinon

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chinon est un vin issu du cépage cabernet franc qui exprime des nuances par son lien au terroir. Né sur des sols légers constitués de sables et graviers au bord de la Vienne, le vin de Chinon est rond en bouche, souple et plaisant. Quand il provient de sols plus fermes et denses comme les coteaux calcaires, c'est un vin qui a du corps, à savoir un vin charpenté, apte à une longue conservation. Les vins de Chinon sont recherchés car ils sont veloutés, à la fois riches et équilibrés.

CLIMAT

climat *semi-océanique*

SOLS

Trois grands types de sols : les terrasses en bord de Vienne composées de graves et de sable, les coteaux et buttes composés de tuffeau jaune et les plateaux et buttes composés d'argiles à silex et de sable.

CÉPAGES

Blanc : chenin

Rouge : cabernet franc,
cabernet sauvignon

COULEURS

Blanc, rosé et rouge.

PRODUCTION/AN*

96 500 hl

soit environ 12 900 000
bouteilles par an

PRODUCTEURS

200

RENDEMENT ANNUEL*

42 hl/ha

ACCORDS METS ET VINS

MENU

APÉRITIF

avec un chinon rosé

Charcuterie

PLAT

avec un chinon rouge

Grillades

Viandes blanches

Viandes rouges en sauce

avec un chinon blanc

Poissons

SERVICE ET CONSERVATION

14° - 15°

vins
jeunes

16° - 17°

vins
plus âgés

2 à 5 ans

ou

5 à 10 ans

selon leur type

DÉGUSTATION

œil

Rouge : intense, cerise vive, violine

Avec le vieillissement :
teintes brunes,
reflets pourpres

nez

Rouge : fruits rouges ou fruits noirs
compotés,
épices

bouche

Rouge : légers délicats ou corsés,
charpentés

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années