# 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

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

## 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

## Dégustation

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

## 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.

