



## Jean Maurice Raffault - Chinon Les Lutinières

### Vignoble

La famille Raffault est vigneronne à Chinon d'une propriété de 55 hectares depuis 1693. La récolte de cabernet franc est toujours réalisée lorsqu'il est au plus mûr toutes les parcelles sont vinifiées séparément. Les vins sont élevés dans les caves creusées dans le tuffeau.

### Dégustation

La robe est rouge intense, aux reflets violacés. Le nez est fruité, légèrement épicé, on retrouve des notes de fruits rouges mûrs, de notes de violette. La bouche est ronde, disposant d'une bonne longueur, associé à une belle fraîcheur en finale.

### CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Cabernet Franc  
Goût et saveur : Léger et fruité  
Taux d'alcool : 12,5°  
Allergène : Sulfites

## **Conseil de service**

Ce vin est idéal sur des charcuteries, volailles, viandes rouges ou fromages légers. De plus, il est une très belle alternative au vin blanc en accord avec du saumon, du thon, des crustacées en sauce. C'est un incontournable des bars à vin. Servir à une température allant de 13 à 15°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>