



L'azienda Olga Raffault si trova nel villaggio di Savigny en Veron tra i fiumi Loira e Vienne ed è famosa per i vini Chinon che produce. Oggi, la cantina Olga Raffault è giunta alla quarta generazione con Sylvie Raffault, nipote della capostipite Olga che dà il nome all'azienda, e da suo marito Eric de la Vigerie. La proprietà comprende 24 ettari di cui 23 sono impiantati a Cabernet Franc per la produzione dei Chinon Rouge e Rosé, mentre un ettaro è dedicato allo Chenin Blanc per la realizzazione del Chinon Blanc. I vigneti sono lavorati manualmente; le viti hanno un'età media tra i 30 ed i 50 anni e sono impiantate su tre specifiche tipologie di suoli. Una parte caratterizzata dalla presenza di sabbia che drena perfettamente i terreni, trattenendo il calore del sole per rilasciarlo nelle ore notturne; i vini qui prodotti sviluppano una spiccata aromaticità e complessità. Un'altra parte dei suoli è contraddistinta dalla presenza di argilla e di silice che dona ai vini equilibrio, eleganza e finezza ed infine una terza parte composta da suoli argillo-calcarei che donano complessità e struttura ai vini prodotti. I vini Olga Raffault rappresentano al meglio le potenzialità di invecchiamento del Cabernet Franc.

Chinon Cuvée Domaine

Varietà Cabernet Franc.

Vigneti Le uve utilizzate per la produzione di questa cuvée provengono da tutti i vigneti di proprietà del domaine Olga Raffault e sono caratterizzati, principalmente, da suoli ricchi di sabbia.

Vinificazione I grappoli vengono diraspati e gli acini, lasciati interi, fatti fermentare in vasche in acciaio inox, in cui il mosto raggiunge progressivamente la temperatura di 25°C, liberando così aromi floreali e fruttati di grande freschezza. L'affinamento perdura per circa sei mesi in acciaio.

Caratteristiche Dal naso estremamente fruttato, questo Chinon colpisce per il suo palato fresco e leggero, un vino da apprezzare ad una temperatura di servizio anche leggermente più bassa.

