



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 Les Barnabés

Varietà Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti che danno vita alla cuvée Les Barnabés sono ubicati nel comune di Savigny-en-Véron su terreni alluvionali del fiume Loire e su suoli ricchi di ghiaia, apportata dal fiume Vienne.

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 La cuvée Les Barnabés unisce armoniosamente i suoli sabbiosi a quelli ricchi di ghiaia del domaine Olga Raffault e riesce ad esprimere al meglio, sin dalla giovane età, tutta la freschezza e la vivacità del frutto.

Idealmente servito ad una temperatura fra i 14°C e i 16°C.

