

DOMAINE GROSBOIS



On y revient, comme à la cuisine de nos mères

Déployé sur les coteaux du village de Panzoult, face au midi, le Domaine Grosbois mène ses vignes en agriculture biologique sur le lieu-dit Le Pressoir, en appellation Chinon.

La propriété familiale, pilotée depuis 2006 par Nicolas et Sylvain, des vignerons globe-trotter au charisme légendaire, exploite aussi une trentaine d'hectares de céréales et de prairie, de quoi égayer leurs vaches et leurs cochons.

Qui dit Chinon dit cabernet franc, et avec les 19 parcelles du vignoble en découle toute une palette d'expressions : les terres graveleuses des bas de coteaux donnent lieu à des vins fruités, et les lopins argilo-siliceux des hauts de coteaux produisent des cuvées plus structurées.

Provenance : France / Loire

Appellation : Bourgueil

Type : Rouge



Millésime : 2024

Cépage : cabernet franc

Viticulture : vignes de 25 ans; vendanges manuelles; Clos la Henry est un monopole en Bourgueil entouré de murs vieux de 4 siècles.

Vinification : égrappage total; fermentation via levures indigènes en cuve inox, sur 5 jours.

Élevage : en cuve inox

Dégustation : notes de framboise, violette et graphite, touche végétale, acidité fraîche, corps moyen, tannins fondus.



Une dentelle de rouge, léger, très frais et surtout digeste, précis et rassasiant. Sortez la baguette, le jambon persillé et bien sûr, les cornichons. Et rigolons. - Jean Aubry, Mars '25



Clos la Henry Monopole



24,45\$

Spécialité par lot



03770001475035