



TEYRAS
DE GRANDVAL

Chinon

Chinon 2024

Le domaine

Teyras de Grandval est né en 2023 par l'acquisition du domaine Jaulin Plaisantin par Anatole de La Brosse, propriétaire exploitant du Domaine des Closiers depuis 2019.

Le domaine se situe à Cravant-Les-Côteaux, un des villages iconiques de l'appellation Chinon.

Le domaine s'étend sur 17 hectares de vignes essentiellement situées sur le coteau de Cravant. Environ 16 hectares sont plantés en cabernet franc et un hectare en chenin.

Le domaine est certifié bio (écocert).

Le sol est principalement argilo-siliceux et argilo-calcaire de millarges sur les coteaux et argilo-siliceux, argilo-sableux en plaine. Le coteau est orienté sud, sud-est.

« L'objectif est de faire de Teyras de Grandval un des domaines phares de l'appellation Chinon. Nous travaillons, comme nous l'avons fait à Parnay, tout en respectant les différences de terroirs pour préserver la typicité de l'appellation ».

La cuvée *Domaine*

La cuvée *domaine* est issue d'un assemblage de nos belles parcelles de cabernet franc situées sur les coteaux de Cravant-les-Côteaux. Le sol de millarge calcaire donne de la richesse et toute sa finesse au vin.

Vinifiée en cuve inox, la cuvée *domaine* illustre parfaitement l'expression du terroir de Cravant-Les-Côteaux, donnant un vin fruité et gourmand.

Le raisin est vendangé à la main. Il subit 4 tris et est entièrement égrappé. Il est ensuite encuvé pour la macération pré-fermentaire à froid. La durée totale de macération est d'environ 1 mois.

Le vin est ensuite élevé 8 mois en cuves (60 %) et en barriques (40 %) afin d'affiner le cabernet franc tout en conservant le caractère frais et fruité de la cuvée. Aucun produit n'est ajouté pendant tout le processus en dehors de faibles doses de SO2 pour garantir la stabilité de nos vins, notamment pendant le transport.



AOC : *Chinon*

Cépage : *Cabernet franc*

Alcool : *11,5 % Alc. / Vol.*

Vendanges : *Manuelles*

Elevage : *Cuve inox (60 %), Barriques (40 %)*

Acidité Total : *3,80 (g H2SO4 / L)*

Acidité vol : *0,32 (g H2SO4 / L)*

Val énergétique : *66 Kcal - 274 KJ / 100 mL*