



- Situé au cœur du Val de Loire à Chinon, le domaine fût créé en 1957 par Charles Joguet.
- Le vignoble s'étend aujourd'hui sur près de 40 hectares - 37ha plantés en cabernet franc et 3 ha en chenin blanc. Réparties sur 25 km, les parcelles du domaine disposent de terroirs diversifiés : alluvions, graviers, argile, calcaire - aux expositions variées : sud, nord... en terrasse, plateau ou coteaux et ce sur les deux rives de la Vienne. Un véritable parcours des terroirs du chinonais sur 7 cuvées.
- A la vigne : travail des sols, rendements maîtrisés, vendanges manuelles en petites caisses pour éviter toute trituration des baies, tri sur table à l'arrivée au chai, de la vigne au chai c'est un soin tout particulier que nous accordons au travail d'une année pour aborder sereinement les vinifications.
- Des terroirs des vins : chaque typologie de terroir est vinifiée séparément et dispose d'un élevage adapté (inox uniquement ou élevage en fût de chêne français selon le potentiel de garde du vin). Ainsi, ce sont 7 cuvées différentes qui sont produites chaque année, des vins sur le fruit accessibles dès-à-présent jusqu'aux vins de garde à oublier une dizaine d'année.

Les Charmes 2014



- Cépage : 100% Cabernet Franc
- Origine : AOP CHINON
- Terroir : sol argilo-calcaire.
- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Rendements : 20 hl/ha.
- Vinifications : cuve inox.
- Elevage : 5 mois en cuve tronconique bois puis 6 mois en barrique de 4/5 vins.
- Garde : A boire dès-à-présent. Garde possible jusqu'en 2022
- Millésime 2014 :
 - Profil du millésime : ensoleillé et chaud – belles structures – vins gourmands & amples.
 - Conditions de vendange : très bonnes conditions sanitaires.
 - Alcool : 13 % vol.
- Commentaire de dégustation : Le terroir argilo-calcaire lui donne une structure élégante, des tanins souples et une belle vivacité : c'est un vin de semi garde.