



Dans les années 1880, le phylloxéra, insecte friand des racines des vignes, se répand, atteint notre région et cette colline en particulier. Afin de lutter contre ce ravageur, les vignerons ont recours aux porte-greffes américains résistants.

Avant de rejoindre l'Europe, ces plants circulent par Chicago et sont estampillés au passage.

Une fois arrivés à destination, ces pieds américains permettent la replantation, le greffage des cépages locaux et le renouveau du vignoble.

Souhaitant remercier leurs « sauveurs » américains, les vignerons baptiseront la parcelle du nom de l'estampille des caisses: « Chicago ».

- AOC Coteaux du Giennois
- *Cépage* : Gamay 80% - Pinot Noir 20%
- *Sols* : Argilo-Calcaire
- *Âge moyen des vignes* : 48 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied)

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Vendanges manuelles puis mise en cuve des grappes entières
- Fermentation à basse température pendant 10 jours
- Mise en jus par pigeage
- Fin de fermentation après pressurage
- Élevage en cuve 6 mois

DÉGUSTATION

- *Visuel* : Robe rouge rubis, reflets pourpres
- *Nez* : Le premier nez est dominé par des arômes floraux de violette. Il s'ouvre ensuite sur des notes de fruits frais comme la fraise, la myrtille. Un nez assez intense et gourmand.
- *Bouche* : L'attaque est souple avec des tanins soyeux. Ce vin offre une belle amplitude en bouche. On retrouve les arômes de fruits rouges présents au nez. Ces notes de fruits frais viennent ramener de la vivacité et de la gourmandise qui font de cette cuvée un vin très agréable et équilibré.
- *Accords* : Charcuteries, Quiches, Pizza, viandes grillées, Barbecue.

