



BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2008



Minerva

CHÂTEAU DE LA BONNELIÈRE



54, faubourg Saint-Jacques
37500 Chinon
Tel 02 47 93 16 34
caves@plouzeau.com

Le vignoble de la Bonnelière regroupe 15 hectares situés sur Chinon, Ligré et La Roche-Clermaut et il appartient depuis 1846 à la famille Plouzeau. Depuis 1999, Marc Plouzeau a entamé une conversion en direction de l'agriculture biologique qui se traduit à partir de 2003 par un changement radical dans la qualité des vins : plus précis dans le dessin des tanins, les crus ont gagné en texture et en profondeur. Rive Gauche, issu des sables et graviers présente une bouche souple et coulante. La cuvée du Château est produite sur des sols argilo-calcaire à partir de coteaux sur La Roche-Clermaut, qui donnent des vins généreux. Plus concentrée, la Chapelle provient de deux hectares d'argiles à silex. On tient là l'une des valeurs montantes du Chinonais.

CHINON RIVE GAUCHE 2006



Rouge | 2007 à 2010

14/20

Très framboise et fraise des bois, cette cuvée présente des tanins souples et gourmands.

CHINON LA CHAPELLE 2004

Rouge | 2007 à 2012

15/20

Concentrée et fraîche, voici une cuvée précise dans le dessin des tanins.

CHINON LA CHAPELLE 2005

Rouge | 2007 à 2012

15/20

De la suavité dans les tanins et un boisé bien intégré, ce vin a du potentiel.

CHINON LE CHÂTEAU 2005



Rouge | 2007 à 2012

15/20

Ce vin aux tanins pulpeux tapisse parfaitement le palais, déjà agréable, il peut dormir en cave quelques années.