



CHINON ROUGE

"Rive Gauche"

Historique du Vignoble

La Bonnelière appartient depuis 1846 à la Famille Plouzeau. Le vignoble a été repris en 1998 par Marc Plouzeau. Depuis 1999, il a entamé une conversion vers l'agriculture biologique. Le vignoble d'une surface totale de 15 ha est situé sur les communes de Chinon, Ligré et la Roche-Clermault

La Conduite du vignoble

L'ensemble du vignoble est maintenant tenu en agriculture biologique et certifié par Ecocert. Les sols sont travaillés et les vignes ne reçoivent aucun produit de synthèse. L'enherbement naturel est pratiqué sur les parcelles les plus vigoureuses.

La taille pratiquée est en Guyot simple à 6+2 yeux. Les rendements recherchés sont autour de 55 hl par ha.

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : Bords de la rive gauche de la Vienne

Sol : Sables et graviers

Production Annuelle de 30.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vendange Manuelle – Table de tri et remplissage de la cuve par gravité.
Extraction lente sur 3 semaines.
Très peu de remontage

Acidité Totale : 3,5 g/l
PH : 3.60
Degré alcoolique : 12.5°

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'œil : Limpide et Brillant. Couleur rubis avec quelques reflets violacés.

Le nez : Très aromatique, agréable. Arômes de fruits rouges (framboise) et de violette.

La bouche : Tanins souples. Bonne présence en bouche. Finale déjà harmonieuse.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 14°.

Accompagne bien les viandes grillées.

CAVES PLOUZEAU

Château de la Bonnelière – 37500 La Roche Clermault
Tel : 02.47.93.16.34 – Fax : 02.47.98.48.23 – Email : caves@plouzeau.com