



CHINON CHAPELLE

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 45 hl par ha. Les vendanges sont manuelles.



LE VIN

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : 5 km au sud de Chinon sur la commune de la Roche Clermault

Terroir : Coteaux sur sol argile à silex.

Superficie : 2 Hectares

Age des vignes : 40 ans

Production Annuelle de 7.000 bouteilles.

VINIFICATION

Cuaison de 3 semaines en fonction des parcelles.

Les raisins arrivent entiers en cuve. L'extraction principale se fait par pigeage. La vinification se fait sans ajout de produit de vinification à l'exception du soufre qui est utilisé à dose très modérée (5 fois en dessous du seuil autorisé).

ANALYSE

Acidité Totale : 3,10 g/l

Sucre résiduel : 0

Degré alcoolique : 13 °

PH : 3,75

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'OEIL : Limpide et Brillant. Couleur rubis très soutenue avec quelques reflets violacés. Très dense.

LE NEZ : Riche et complexe. Arômes de fruits rouges très mûrs avec une dominante cassis et une note de torréfaction légèrement vanillée.

LA BOUCHE : Vin généreux aux tanins bien mûrs. Les arômes de fruits sont bien présents et s'allient parfaitement avec les tanins. La finale est très riche et longue laissant présager un excellent vin de garde.

CONCLUSION : Grand Chinon très typé, récolté à pleine maturité. Le terroir de ce vin est très affirmé.

Vin riche et élégant avec une grande structure.

ALLIANCE : Viandes rouges et viandes marinées.

M PLOUZEAU