



PARCELLE YB38

CHAPELLE
CHINON
RIVE GAUCHE

Chapelle

Ce mono-parcellaire est l'exemple d'un grand terroir combinant les sables éoliens, l'argile et le fond calcaire.

Cela donne un vin plein de finesse et d'élégance avec une trame tannique souple et fraîche.

Origine :

Surface : 2,5 ha en mono parcellaire.

Age des vignes : 50 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : Parcelle YB38, lieu-dit Vindoux, sur la commune de la Roche Clermault.

Rendement moyen : 35hl/ha.

La vinification :

La vendange manuelle permet de préserver le raisin, tout comme la mise en cuve par gravité.

La fermentation se déroule grâce aux levures indigènes et sans intrant.

Sa cuvaison longue de 5 semaines minimum, à une température maîtrisée, nous permet une extraction douce mais intense des tanins.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit durant 18 mois (12 mois en demi-muids et 6 mois en cuve) dans notre cave sous la forteresse.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : rouge rubis très soutenu.

Au nez : riche et complexe, intensément fruité, aux notes de mûres, de griottes, de pruneaux et de cafés.

La bouche : l'attaque est ronde avec une grande amplitude. Ce vin, d'une grande richesse tannique, est élégant avec beaucoup de rondeur.

Conseils de service :

Il se sert à 16°.

Il accompagne remarquablement les viandes rouges et les plats en sauce.

Garde possible de 10 à 15 ans.





PARCELLE YB38

CHAPELLE
CHINON
RIVE GAUCHE

Chapelle

This single plot is the example of a beautiful terroir, with wind sands, clay and limestone.

It's giving a lovely wine, with fineness, elegance and soft and sweet tannins.

Origine :

Surface : 2,5 ha in a single plot.

Age of the vines : 50 years old.

Soil : clay and limestone.

Situation : Plot YB38, hamlet Vindoux, on the town of la Roche Clermault.

Yield: 35hl/ha.

Vinification :

The manual harvest preserves the grapes, as well as gravity tanks.

Fermentation takes place thanks to indigenous yeasts without further additions. The vatting during 5 weeks minimum, at a controlled temperature, allows us a gentle but intense extraction of tannins.

The ageing, after the malo-lactic fermentation, during 18 months (12 months in « demi-muids » and 6 months in vats) in our cellar under the castle of Chinon.

SO₂ total : 35mg/L

Tasting comments :

Sight : very deep ruby red.

Bouquet : rich and complex, very fruity, with aromas of blackberry, cherry, prun and coffee.

Palate : round attack with a big range. This wine have a lot of tanins with elegance.

Advices :

Should be served 16°C.

Perfect with red meats.

Can be kept 10 to 15 years.