



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.

