



CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Blanc Rive Gauche

ORIGINE

Encépagement : 100 % Chenin

Situation : Coteaux sud de la rive gauche de Chinon.

Terroir : Argilo Calcaire

Superficie : 1 Ha

Age vignes : 20 ans

Production Annuelle de 6000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Acidité totale : 5g/l PH 3.15

Degré alcoolique : 13% Vol.

Sucre Résiduel : 3 g/l

Fermentation en maîtrise en cuves

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS

L'œil : Jaune pale, brillant et limpide.

Le nez : Aromatique et élégant. Arômes floraux et fruités avec une pointe d'agrumes

La bouche : Fraiche et élégante.

Vin élégant, frais et très agréable.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 10°.

Idéal avec des fruits de mers.

Garde possible de 3 ans.



CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Blanc Rive Gauche

ORIGINE

Encépagement : 100 % Chenin

Situation : Coteaux sud de la rive gauche de Chinon.

Terroir : Argilo Calcaire

Superficie : 1 Ha

Age vignes : 20 ans

Production Annuelle de 6000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Acidité totale : 5g/l PH 3.15

Degré alcoolique : 13% Vol.

Sucre Résiduel : 3 g/l

Fermentation en maitrisée en cuves

COMMENTAIRES DE DEGUSTATIONS

L'œil : Jaune pale, brillant et limpide.

Le nez : Aromatique et élégant. Arômes floraux et fruités avec une pointe d'agrumes

La bouche : Fraiche et élégante.

Vin élégant, frais et très agréable.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 10°.

Idéal avec des fruits de mers.

Garde possible de 3 ans.



CHINON RIVE GAUCHE

Chinon Blanc Rive Gauche

ORIGINE

The planted grape variety : 100 % Chenin

Situation : Hillsides south of the left bank of Chinon.

Soil : Calcareous clay

Area : 1 Ha

Vignes'age : 20 years old

Annual production : 6 000 bottles.

VINIFICATION AND ANALYSIS

Acidity : 5g/l

PH : 3.15

Alcohol : 13% Vol.

Sugar : 3 g/l

TASTING COMMENTS

Sigh : Pale yellow, brilliant and limpid.

Bouquet : Aromatic and elegant. Floral and fruity aromas with a touch of citrus.

Palate : Fresh and elegant.

Elegant wine, fresh and pleasant.

ADVICES

Should be served around 10°C.

Perfect with seafood.

Can be kept 3 years.



CHINON RIVE GAUCHE

Chinon Blanc Rive Gauche

ORIGINE

The planted grape variety : 100 % Chenin

Situation : Hillsides south of the left bank of Chinon.

Soil : Calcareous clay

Area : 1 Ha

Vignes'age : 20 years old

Annual production : 6 000 bottles.

VINIFICATION AND ANALYSIS

Acidity : 5g/l

PH : 3.15

Alcohol : 13% Vol.

Sugar : 3 g/l

TASTING COMMENTS

Sigh : Pale yellow, brilliant and limpid.

Bouquet : Aromatic and elegant. Floral and fruity aromas with a touch of citrus.

Palate : Fresh and elegant.

Elegant wine, fresh and pleasant.

ADVICES

Should be served around 10°C.

Perfect with seafood.

Can be kept 3 years.