



PARCELLE YB38

L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Vindoux l'Intégrale

Le Château Bonnelière appartient depuis 1846 à la famille Plouzeau. Le vignoble a été repris en 1998 par Marc Plouzeau. Depuis ce temps, il a converti ce vignoble en agriculture biologique. Le vignoble d'une surface totale de 34 ha est situé sur les communes de Chinon, Ligré et la Roche-Clermault.

ORIGINE

Surface : 0.30 ha en mono-parcellaire

Age des vignes : 90 ans

Sol : Argile à Silex - Lieu dit Vindoux. Parcelle YB38 sur la commune de Ligré

Rendement moyen : 30hl/ha

VINIFICATION ET ANALYSE

Vendange manuelle.

Cuaison de 5 semaines en tonneaux ouverts de 600 litres.

Extraction par pigeage.

Vinification sans aucun apport et sans sulfites.

Fin de fermentation et élevage de 18 mois en demi-muids (600l).

LA DEGUSTATION

L'œil : La robe est d'un rubis très soutenu. Il est dense avec une jambe marquée.

Le nez : Ce vin riche et complexe est d'un fruité intense. Élégant et incroyablement ouvert, ce vin aux premiers arômes de torrification, évolue rapidement à l'aération sur des arômes très riches de mûres, griottes, de pruneaux et de cafés.

La bouche : La bouche est-elle aussi très aromatique et d'une jolie complexité.

L'attaque est puissante avec une grande amplitude. Le vin se dévoile au fur à mesure de son ouverture.

CONSEILS

Vin fragile à garder dans une bonne cave et à boire rapidement après ouverture.





PARCELLE YB38

L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Vindoux l'Intégrale

Le Château Bonnelière appartient depuis 1846 à la famille Plouzeau. Le vignoble a été repris en 1998 par Marc Plouzeau. Depuis ce temps, il a converti ce vignoble en agriculture biologique. Le vignoble d'une surface totale de 34 ha est situé sur les communes de Chinon, Ligré et la Roche-Clermault.

ORIGINE

Surface : 0.30 ha en mono-parcellaire

Age des vignes : 90 ans

Sol : Argile à Silex - Lieu dit Vindoux. Parcelle YB38 sur la commune de Ligré

Rendement moyen : 30hl/ha

VINIFICATION ET ANALYSE

Vendange manuelle.

Cuaison de 5 semaines en tonneaux ouverts de 600 litres.

Extraction par pigeage.

Vinification sans aucun apport et sans sulfites.

Fin de fermentation et élevage de 18 mois en demi-muids (600l).

LA DEGUSTATION

L'œil : La robe est d'un rubis très soutenu. Il est dense avec une jambe marquée.

Le nez : Ce vin riche et complexe est d'un fruité intense. Élégant et incroyablement ouvert, ce vin aux premiers arômes de torrification, évolue rapidement à l'aération sur des arômes très riches de mûres, griottes, de pruneaux et de cafés.

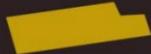
La bouche : La bouche est-elle aussi très aromatique et d'une jolie complexité.

L'attaque est puissante avec une grande amplitude. Le vin se dévoile au fur à mesure de son ouverture.

CONSEILS

Vin fragile à garder dans une bonne cave et à boire rapidement après ouverture.





PARCELLE YB38

CHAPELLE
L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Vindoux l'Intégrale

ORIGINE

Surface: 0.50 ha in a single plot

Age of the wine: 90 years old

Soil : Flint, Clay and Limestone on the underground situated on Ligré village.
Flat orientation

The yield : 35 hl/ha

Number produced : 2000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

5 weeks maceration on open vertical barrel on 600 liters.

Grapes are de-stemmed and arrived directly to the barrel

The extraction is only by punch the cap.

The fermentation is slow with natural yeast.

Malo fermentation in oak.

Aged in demi-muids for 18 month. Totally made oak barrel.

No filtration

No sulfite.

TASTING COMMENTS

Sight : Nearly dark

Bouquet : Dark berries, .

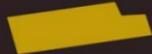
Palate: Very nice full body wine with a very nice length

ADVICES

Should be served around 16° C.

Better to decant this wine before serve.

Can be aged over 10 years.



PARCELLE YB38

CHAPELLE
L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Vindoux l'Intégrale

ORIGINE

Surface: 0.50 ha in a single plot

Age of the wine: 90 years old

Soil : Flint, Clay and Limestone on the underground situated on Ligré village.
Flat orientation

The yield : 35 hl/ha

Number produced : 2000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

5 weeks maceration on open vertical barrel on 600 liters.

Grapes are de-stemmed and arrived directly to the barrel

The extraction is only by punch the cap.

The fermentation is slow with natural yeast.

Malo fermentation in oak.

Aged in demi-muids for 18 month. Totally made oak barrel.

No filtration

No sulfite.

TASTING COMMENTS

Sight : Nearly dark

Bouquet : Dark berries, .

Palate: Very nice full body wine with a very nice length

ADVICES

Should be served around 16° C.

Better to decant this wine before serve.

Can be aged over 10 years

