



LE CLOS
DE LA BONNELIÈRE
PARCELLE ZL67
CHINON
RIVE GAUCHE

#château
#historique
#finesse

Le Clos de la Bonnelière

Ce vin provient uniquement des vignes qui entourent le Château de la Bonnelière. C'est un beau terroir argilo-calcaire qui donne au vin une belle élégance et une longueur aromatique fraîche et délicate.

Origine :

Surface : 3 ha en mono-parcellaire.

Age de la vigne : 35 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : sur la commune de la Roche Clermault.

Rendement moyen : 40hl/ha.

La vinification :

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

Sa cuvaison de 4 semaines à une température maîtrisée nous permet une extraction douce des tanins. La fermentation se déroule grâce aux levures indigènes et sans intrant.

Après la fermentation malo-lactique, l'élevage se poursuit 12 mois en demi-muids dans notre cave sous la forteresse.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : brillante, de couleur rouge rubis foncée aux nuances grenat pourpre.

Au nez : expressif qui associe des notes des fruits rouges (fraises, framboises) à des nuances grillées, boisées et à des touches de café.

La bouche : attaque souple et pulpeuse qui offre une matière charnue avec des tanins qui se fondent dans une belle structure étoffée.

Conseils de service :

Il se sert à 16° et peut être carafé.

Il accompagne remarquablement les viandes rouges.

Garde possible de 5 à 10 ans.



LE CLOS
DE LA BONNELIÈRE
PARCELLE ZL67
CHINON
RIVE GAUCHE

#castle
#historic
#fineness

Le Clos de la Bonnelière

This wine comes only from the plot surrounding the Château de la Bonnelière. It is a beautiful clay and limestone terroir that gives a beautiful elegance, fresh and delicate aromatic length.

Origin :

Surface : 3 ha
Age of the vines : 35 years old
Soil : clay and limestone
Situation : La Roche Clermault.
Yield : 40hl/ha.

Vinification :

The manual harvest preserves the grapes, as well as gravity tanks. Its vatting during 4 weeks at a controlled temperature allows us a gentle extraction of tannins. Fermentation takes place thanks to indigenous yeasts without further addition.

After the malo-lactic fermentation, the ageing continues in « demi-muids » in our cellars under the castle of Chinon for 12 months.

SO₂ total : 35mg/L

Tasting comments :

Sight : dark ruby red

Bouquet : red fruits aromas (strawberries) and coffee aromas

Palate : pulp and gentle attack with sweet tannins

Advices :

Should be served at 16°C
Perfect with red meats.
Can be kept 5 to 10 years.