



LE CLOS
DE LA BONNELIÈRE
PARCELLE ZL67
CHINON
RIVE GAUCHE

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 des vignes : 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.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit durant 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.

Le 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.