



DOMAINE DE LA  
CROIX MARIE  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
CHINON  
RIVE GAUCHE

## Chinon Croix Marie

Ce vin est récolté et vinifié par Marc Plouzeau. Il suit la même démarche que les vins issus de son propre vignoble. Les parcelles sont sélectionnées, les sols sont travaillés et non désherbés chimiquement. La vendange est soit manuelle, soit machine dernier cri qui trie et respecte le raisin. L'objectif est de faire un vin très souple aux tannins délicats avec de beaux arômes de fruits rouges. Facile d'approche, c'est un Chinon frais et élégant.

### ORIGINE

*Encépagement : 100 % Cabernet Franc*

Récolté 50 % en vendange manuelle et 50% en vendange machine

### VINIFICATION ET ANALYSE

Réception des raisins par gravité. Aucune pompe ou vis n'est utilisée sur le raisin.

Vinification avec une extraction très douce en brassant la cuve avec principalement un gaz neutre.

*Macération : 3 Semaines*

*Acidité Totale : 3,5 g/l - PH : 3.60*

*Degré alcoolique : 12,5 %vol.*

*SO2 Total : 35 mg/litre*

### LA DEGUSTATION

*L'œil :* Limpide et Brillant. Couleur rubis avec quelques reflets violacés.

*Le nez :* très aromatique, agréable. Arômes de fruits rouges (framboise) et d'épices (menthe fraîche et réglisse)

*La bouche :* Ample avec des tanins très souples. Finale longue et harmonieuse.

### CONSEILS

Se sert habituellement assez frais (de 12° à 14°).

Garde de 3 ans possible.



DOMAINE DE LA  
**CROIX MARIE**  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
**CHINON**  
RIVE GAUCHE

## **Chinon Croix Marie**

Ce vin est récolté et vinifié par Marc Plouzeau. Il suit la même démarche que les vins issus de son propre vignoble. Les parcelles sont sélectionnées, les sols sont travaillés et non désherbés chimiquement. La vendange est soit manuelle, soit machine dernier cri qui trie et respecte le raisin. L'objectif est de faire un vin très souple aux tannins délicats avec de beaux arômes de fruits rouges. Facile d'approche, c'est un Chinon frais et élégant.

### **ORIGINE**

*Encépagement : 100 % Cabernet Franc*

Récolté 50 % en vendange manuelle et 50% en vendange machine

### **VINIFICATION ET ANALYSE**

Réception des raisins par gravité. Aucune pompe ou vis n'est utilisée sur le raisin.

Vinification avec une extraction très douce en brassant la cuve avec principalement un gaz neutre.

*Macération : 3 Semaines*

*Acidité Totale : 3,5 g/l - PH : 3.60*

*Degré alcoolique : 12,5 %vol.*

*SO2 Total : 35 mg/litre*

### **LA DEGUSTATION**

*L'œil : Limpide et Brillant. Couleur rubis avec quelques reflets violacés.*

*Le nez : très aromatique, agréable. Arômes de fruits rouges (framboise) et d'épices (menthe fraîche et réglisse)*

*La bouche : Ample avec des tanins très souples. Finale longue et harmonieuse.*

### **CONSEILS**

Se sert habituellement assez frais (de 12° à 14°).

Garde de 3 ans possible.



DOMAINE DE LA  
CROIX MARIE  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
CHINON  
RIVE GAUCHE

## Chinon Croix Marie

This wine is harvested and converted into wine by Marc Plouzeau. He follows the same initiative as the wines stemming from his own vineyard. The plots of land are selected, grounds are chemically worked and weeded. The grape harvest is either manual, or machine state of the art which sorts out and respects the grape. The objective is to make every supple wine in the delicate tannins with beautiful aromas of red berries. Easy of approach, it is fresh and elegant Chinon.

### ORIGINE

*The planted grape variety : « Cabernet Franc »*

Harvested 50% by hand harvest and 50% by machine.

### VINIFICATION AND ANALYSIS

Reception of the grape by gravity. No pump or screw is used on the grapes.

Vinification with a very gentle extraction by stirring the tank mainly a neutral gas.

*Macération : 3 weeks*

*Acidity : 3,5 g/l*

*PH : 3.60*

*Alcohol : 12,5 %vol.*

*SO2 : 35 mg/L*

### TASTING COMMENTS

*Sigh : Limpid and brilliant. Ruby color with Some purplish reflections.*

*Bouquet : Very aromatic. Aromas of redfruits (raspberry) and spices (fresh mint and licorice).*

*Palate : Ample with very soft tannins. Long and harmonious finale.*

### ADVICES

Should be served between 12°C to 14°C.  
Can be kept 3 years.



DOMAINE DE LA  
CROIX MARIE  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
CHINON  
RIVE GAUCHE

## Chinon Croix Marie

This wine is harvested and converted into wine by Marc Plouzeau. He follows the same initiative as the wines stemming from his own vineyard. The plots of land are selected, grounds are chemically worked and weeded. The grape harvest is either manual, or machine state of the art which sorts out and respects the grape. The objective is to make every supple wine in the delicate tannins with beautiful aromas of red berries. Easy of approach, it is fresh and elegant Chinon.

### ORIGINE

*The planted grape variety : « Cabernet Franc »*

Harvested 50% by hand harvest and 50% by machine.

### VINIFICATION AND ANALYSIS

Reception of the grape by gravity. No pump or screw is used on the grapes.

Vinification with a very gentle extraction by stirring the tank mainly a neutral gas.

*Macération : 3 weeks*

*Acidity : 3,5 g/l*

*PH : 3.60*

*Alcohol : 12,5 %vol.*

*SO2 : 35 mg/L*

### TASTING COMMENTS

*Sigh : Limpid and brilliant. Ruby color with Some purplish reflections.*

*Bouquet : Very aromatic. Aromas of redfruits (raspberry) and spices (fresh mint and licorice).*

*Palate : Ample with very soft tannins. Long and harmonious finale.*

### ADVICES

Should be served between 12°C to 14°C.  
Can be kept 3 years.