

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E



PARCELLE YB38

L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

#nature
#1929
#barrique


M. PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE

L'Intégrale - Vindoux

Ce vin est récolté sur une petite parcelle du lieu-dit « Vindoux » plantée en 1929.

Sa vinification particulière en fût ouvert lui confère une saveur et un potentiel d'exception.

Origine :

Surface : 0,30 ha en mono parcellaire.

Age des vignes : 90 ans.

Sol : argilo-siliceux.

Situation : Parcelle YB38, lieu-dit Vindoux, sur la commune de Ligré.

Rendement moyen : 30hl/ha.

La vinification :

La vendange manuelle permet de préserver le raisin.

Sa cuvaison, longue de 5 semaines, se fait en tonneaux ouverts. Ces tonneaux serviront par la suite à l'élevage de la cuvée. L'ensemble de la vinification se déroule sans intrant.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit durant 24 mois en demi-muids dans notre cave sous la forteresse.

Vin sans soufre ajouté

La dégustation :

La robe : rouge rubis très soutenu.

Le nez : élégant et incroyablement ouvert, ce vin aux premiers arômes de torréfaction, évolue rapidement à l'aération sur des arômes très riches de mûres, griottes, de pruneaux et de café.

La bouche : la bouche est 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 de service :

Il se sert à 16°.

Il accompagne remarquablement les viandes rouges et les plats en sauce.

Garde possible de 10 à 15 ans.

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E



PARCELLE YB38

L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

#nature
#1929
#barrel


M. PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE

L'Intégrale - Vindoux

This wine comes from a *lieu-dit* known as "Vindoux" planted in 1929.

Its special vinification in open barrels gives it exceptional flavour and potential.

Origin:

Surface area: 0.30 ha in a single plot

Age of vines: 90 years

Soil: clay and siliceous

Location: Plot YB38 in the Vindoux *lieu-dit* in the *commune* of Ligré

Yield: 30hl/ha

Winemaking:

Harvested by hand to preserve the quality of the grapes. The wine spends 5 weeks in open barrels, which will also serve for its ageing.

Fermentation takes place thanks to indigenous yeasts without any winemaking inputs.

After the malolactic fermentation, the ageing continues for 24 months in "*demi-muids*" in our cellar under the fortress of Chinon.

Wine without added sulphites

Tasting notes:

Appearance: deep ruby.

Nose: elegant and incredibly open, after the first aromas of roasting and following aeration, this wine evolves rapidly revealing very rich aromas of blackberries, cherries, prunes and coffee.

Palate: very aromatic with lovely complexity. The attack is powerful with great breadth. The wine gradually reveals itself as it opens up.

Serving recommendations:

Serve at 16°C.

Perfect with red meats.

Can be laid down for 10-15 years.