



PARCELLE YB38

L'INTÉGRALE
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 ensuite 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.

Au 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 cafés.

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.



M. PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE



PARCELLE YB38

L'INTÉGRALE
CHINON
RIVE GAUCHE

L'Intégrale - Vindoux

This wine is made with a little plot of the hamlet « Vindoux » planted in 1929.

Its particular vinification in opened barrels gives it a flavor and exceptional potential.

Origine :

Surface : 0,30 ha from single plot.

Age of vines : 90 years old

Soil : clay and siliceous.

Situation : Plot YB38, on the hamlet of Vindoux, in the village of Ligré

Yield : 30hl/ha.

Vinification :

The manual harvest preserves the grapes. Its vatting during 5 weeks on open barrels. These barrels will served for the ageing. Fermentation takes place thanks to indigenous yeasts without further addition.

After the malo-lactic fermentation the ageing continues for 24 months in « demi-muids » in our cellar under the castle of Chinon.

Wine without added sulphur;

Tasting comments :

Sight : deep ruby.

Bouquet : elegant and incredibly open, this wine with the first aromas of roasting, evolves rapidly with aeration on very rich aromas of blackberries, cherries, prunes and coffees.

Palate : very aromatic and really complex. The attack is rich with a great amplitude. The wine is revealed as it opens.

Advices :

Should be served 16°C.

Perfect with red meats.

Can be kept 10 to 15 years.

