



LES GALETS
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

#gourmand
#jeune
#copains

Les Galets

Issu d'une sélection de terres d'alluvion de la Rive Gauche, ce vin a développé des arômes frais et croquants.

Vinifié en toute simplicité et le plus naturellement possible, il peut être apprécié dès sa première année.

Origine :

Surface : 10 ha en sélection parcellaire.

Age des vignes : de 25 à 35 ans.

Sol : terre d'alluvion composée de sables et de galets.

Situation : dans la vallée de la Rive Gauche, sur communes de Chinon et de la Roche Clermault.

Rendement moyen : 45hl/ha.

La vinification :

La vinification douce, en levures indigènes, permet de poser un vin sur le fruit, un vin de plaisir.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit en cuve dans notre chai pendant 6 mois.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : limpide et brillante à la couleur rubis avec quelques reflets violacés.

Le nez : expressif aux arômes de fruits rouges (fraises et framboises).

La bouche : des arômes de framboise et de violette avec des tanins souples. Une belle présence en bouche dotée d'une finale harmonieuse.

Conseils de service :

Il se sert à 14°.

Il accompagne remarquablement les viandes blanches, volailles et apéritifs.

Garde possible de 3 à 5 ans.



LES GALETS
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

#appeti
zing
#young
#friends

Les Galets

From a selection of alluvial soils on the left bank, this wine boasts fresh, crisp aromas.

Vinified as naturally as possible, it can be enjoyed from the first year after its bottling.

Origin:

Surface area: 10 ha of selected plots

Age of the vines: 25-35 years

Soil: alluvial soil made up of sand and pebbles

Location: in the valley of the left bank in the *communes* of Chinon and La Roche Clermault

Yield: 45 hl/ha

Winemaking:

Slow fermentation with natural yeasts to create a fruity and easy-drinking wine.

Ageing is carried out in vat for 6 months after the malolactic fermentation.

Total SO₂: 35mg/L

Tasting notes:

Appearance: clear, bright ruby hue with some purplish tints.

Nose: expressive with aromas of red fruit (strawberries, raspberries).

Palate: aromas of raspberries and violets with soft tannins. A lovely presence on the palate with a harmonious finish.

Serving recommendations:

Serve at around 14° C.

Perfect with white meat, poultry or served as an aperitif. Can be kept for 3 to 5 years.