



PARCELLE ZE3

LES LISONS
CHINON
RIVE GAUCHE

LES LISONS

Origine

Surface : 2.3 ha in a single plot

Age de la vigne : 45 ans

Sol : argilo-calcaire, sur la commune de Ligré

Rendement : 40 hl/ha

Orientation: Sud

Vinification and analysis

4 semaines de macération.

Vendange manuelle.

Les raisins sont dégrappés et arrive directement en cuve sans utiliser une pompe.

Extraction lente et douce.

La fermentation est lente avec des levures naturelles.

Vieillessement en cuve pendant 12 mois.

La dégustation

L'oeil : Clair et brillant aux reflets pourpres.

Le nez : Arômes fins et élégants de fruits noires

La bouche : Généreux, des tannins ronds et fins avec une bonne longueur.

Conseils

Servi à 14°C.

Peut être servi jeune mais aussi gardé jusqu'à 5 ans.



M PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE