



PARCELLE ZD123

LE CLOS DES
ROCHES ST PAUL
CHINON
RIVE GAUCHE

#clos
#subtile
#puissant

Le Clos des Roches St Paul

Dans le très pittoresque hameau des Roches Saint Paul se trouve ce petit bijou de l'appellation Chinon.

D'une surface d'un hectare, c'est un grand terroir argilo-calcaire qui produit un vin d'une grande puissance et d'une très belle complexité.

Origine :

Surface : 1 ha en mono-parcellaire.

Age des vignes : 40 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : commune de Ligré.

Rendement moyen : 35hl/ha.

La vinification :

La vendange manuelle permet de préserver le raisin, tout comme la mise en cuve par gravité.

Sa vinification lente, en petits contenants, permet d'extraire avec finesse les tanins. La fermentation, grâce aux levures indigènes, respecte le terroir.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se fait en barriques dans nos caves sous la forteresse de Chinon.

Vin sans soufre ajouté

La dégustation :

La robe : joli rouge rubis très profond.

Le nez : des arômes de fruits noirs et d'épices se dégagent à l'aération.

La bouche : puissante, les tanins sont présents et soyeux. Le vin est porté par une très belle longueur aromatique.

Conseils de service :

Il se sert à 16°, à carafer dans sa jeunesse.

Il accompagne remarquablement les viandes rouges et les viandes marinées.

Sa garde est impressionnante et peut atteindre 15 ans.



PARCELLE ZD123

LE CLOS DES
ROCHES ST PAUL
CHINON
RIVE GAUCHE

#clos
#subtle
#powerful

Le Clos des Roches St Paul

In the nice hamlet of Roche St Paul is located a little old plot called Clos des roches St Paul.

It's a great terroir of 1 hectare which produces a rich and complex wine.

Origin :

Surface : 1 ha in single plot.

Age of the vines : 40 years old

Soil : clay and limestone

Situation : Ligré

Yield : 35hl/ha.

Vinification :

The manual harvest preserves the grapes, as well as gravity tanks. Its slow vinification in small containers, allows to extract the tannins.

The fermentation, thanks to indigenous yeasts, respects the terroir. After the malolactic fermentation the ageing continues in barrels in our cellars under the castle of Chinon.

Wine without added sulphur;

Tasting comments :

Sight : dark red ruby

Bouquet : black fruits aromas and spices

Palate : rich, tannins are silky with a good aromatic length

Advices :

Should be served at 16°C.

Perfect with red meats.

Can be kept 15 years.

