



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 lovely hamlet of Les Roches St Paul there is a little gem of the Chinon appellation.

It's a very fine terroir covering 1 hectare which produces a powerful and fabulously complex wine.

Origin:

Surface area: 1 ha in single plot

Age of the vines: 40 years

Soil: clay-limestone

Location: commune of Ligré

Yield: 35hl/ha

Winemaking:

Harvested by hand and transferred into vat using gravity flow to preserve the quality of the grapes.

The slow vinification in small containers allows us to extract the tannins. The fermentation using indigenous yeasts respects the terroir.

After the malolactic fermentation, the ageing continues in barrels in our cellars beneath the fortress of Chinon.

Wine without added sulphites

Tasting notes:

Appearance: very dark red ruby.

Nose: black fruit aromas and spices are released after aeration.

Palate: rich, with silky tannins and good aromatic length.

Serving recommendations:

Serve at 16°C. Best decanted when young.
Perfect with red and marinated meats.
This wine has impressive ageing ability and can be laid
down for 15 years.