



## CHINON

RIVE GAUCHE

#simplicité  
#curiosité  
#fraîcheur

## Rive Gauche - Blanc

Ce vin provient d'un beau terroir argilo-calcaire, sur la Rive Gauche de la Vienne.

Le chenin planté sur ces sols donne une cuvée avec une belle fraîcheur acidulée.

### **Origine :**

*Surface* : 1 ha en mono-parcellaire.

*Age de la vigne* : 30 ans.

*Sol* : argilo-calcaire.

*Situation* : coteaux sud de la Rive Gauche de la Vienne

*Production annuelle* : 6000 bouteilles.

### **La vinification :**

La vinification traditionnelle est précédée d'une macération pelliculaire de 6 à 12 heures, au froid, afin de faire ressortir l'ensemble des arômes et la vivacité.

Pour préserver les arômes, le vin ne fait pas de fermentation malo-lactique.

*SO<sub>2</sub> total* : 50mg/L

### **La dégustation :**

*La robe* : jaune pâle, brillante et limpide

*Le nez* : aromatique et élégant aux notes florales et fruitées avec une pointe d'agrumes .

*La bouche* : fraîche et élégante, aux arômes citronnés.

### **Conseils de service :**

Il se sert à 10°.

Il accompagne remarquablement les poissons et les crustacés.

Garde possible de 3 ans.



## CHINON

RIVE GAUCHE

#simplicity  
#curiosity  
#freshness

## Rive gauche - Blanc

This wine comes from fine clay-limestone soil, on the left bank of the Vienne river.

The Chenin planted in this soil produces a wine with nice zingy acidity.

### **Origin:**

*Surface area:* 1 ha in a single plot

*Age of the vines:* 20 years

*Soil:* clay-limestone

*Location:* Southern hillsides on the left bank of the Vienne river.

*Annual production:* 6,000 bottles

### **Winemaking:**

The traditional vinification is preceded by a cold skin maceration lasting 6 to 12 hours to bring out all the aromas.

To preserve these aromas, the wine does not undergo malolactic fermentation.

*Total SO<sub>2</sub>:* 50mg/L

### **Tasting notes:**

*Appearance:* clear, bright pale yellow.

*Nose:* aromatic and elegant with floral and fruity notes and a touch of citrus.

*Palate:* fresh and elegant, with lemony aromas.

### **Serving recommendations:**

Serve at 10°C. Perfect with fish and shellfish. Can be kept for 3 years.