



CHINON RIVE GAUCHE

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 argilo-calcaire donne une cuvée avec une belle fraîcheur acidulée.

Origine :

Surface : 1 ha en mono-parcellaire.

Age de la vigne : 20 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.

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

SO₂ total : 50mg/L

La dégustation :

La robe : jaune pale, brillante et limpide

Au nez : aromatique et élégant aux notes florales et fruités 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

Rive gauche - Blanc

This wine comes from a beautiful clay-limestone soil, on the Left Bank of Vienne.

The Chenin planted on these clay-limestone soils gives a wine with a nice acidity and freshness.

Origin :

Surface : 1 ha in a single plot

Age of the vines : 20 years old

Soil : clay and limestone

Situation : hillsides south of the Left Bank of Vienne.

Annual production : 6000 bottles.

Vinification :

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

To preserve the aromas, the wine does not make malolactic fermentation.

SO₂ total : 50mg/L

Tasting comments :

Sight : pale yellow, brilliant and limpid

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

Palate : fresh and elegant, with lemony aromas.

Advices :

Should be served at 10°

Perfect with fish and shellfish.

Can be kept for 3 years.