



CHINON
RIVE GAUCHE

#aromatique

#expressif

#été

Rive Gauche - Rosé

Ce vin provient des sols d'alluvions de la Rive Gauche de la Vienne, composés de sable et de graviers.

La fraîcheur du cabernet franc planté sur ces sols donne ce rosé aromatique et frais.

Origine :

Age de la vigne : 30 ans.

Sol : sable et graviers.

Situation : coteaux sud de la Rive Gauche de la Vienne

Production annuelle : 12 000 bouteilles.

La vinification :

Ce rosé est issu de deux méthodes : la pressée directe d'une part de la parcelle et une macération de 12 heures du reste de la parcelle, pour obtenir de la rondeur et de la puissance aromatique.

La fermentation se déroule à basse température contrôlée. L'élevage court, se déroule en cuve.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : rose pâle.

Au nez : très aromatique. Arômes de fruits rouges (framboises) et pêches.

La bouche : attaque ample. Très belle richesse en bouche avec une finale fraîche et élégante. Bonne persistance aromatique.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il accompagne parfaitement les tartes aux légumes.

Garde possible de 3 ans.



CHINON RIVE GAUCHE

#aromatic
#expressive
#summer

Rive Gauche - Rosé

This wine comes from the alluvial soils on the left bank of the Vienne river composed of sand and gravel.

The freshness of the Cabernet Franc planted in these soils creates a fresh aromatic rosé.

Origin:

Age of the vines: 30 years

Soil: sand and gravel

Location: south hillsides on the left bank of the Vienne river

Annual production: 12,000 bottles

Winemaking:

This rosé is produced using two methods: the direct pressing of grapes from one part of the plot and a 12-hour maceration of the grapes from the rest of the plot, in order to obtain smoothness and aromatic power.

The fermentation takes place at low temperature. The short ageing is carried out in vat.

Total SO₂: 35mg/L

Tasting notes:

Appearance: pale pink.

Nose: very aromatic. Aromas of red fruit (raspberries) and peaches.

Palate: broad on entry. Very rich over the palate with a fresh, elegant finish. Good aromatic persistence.

Serving recommendations:

Serve at 10°C.

Perfect with cold pork cuts and vegetable tarts. Can be kept for 3 years.