



CHINON
RIVE GAUCHE

Rive Gauche - Rosé

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

La fraîcheur des cabernet franc planté sur ces sols donnent ce rosé aromatique et frais.

Origine :

Age de la vigne : 20 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 et grâce aux levures indigènes, sans intrant.

L'élevage court, se déroule en cuve.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : rose pale.

Au nez : très aromatique. Arômes de fruits rouges (framboise) 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 remarquablement les charcuteries, les tartes aux légumes.

Garde possible de 3 ans.



CHINON
RIVE GAUCHE

Rive Gauche - Rosé

This wine comes from the alluvial soils of the Left Bank of Vienne, composed of sand and gravel. The freshness of cabernet franc planted on these soils give this aromatic and fresh rosé.

Origin :

Age of the vines : 35 years old

Soil : sand and gravel

Situation : hillsides south of the Left Bank of Vienne.

Annual production: 12 000 bottles.

Vinification :

This rosé is made with two methods: the direct pressing of one part of the plot and a maceration of 12 hours of the rest of the plot. We obtain roundness and aromatic power. The fermentation takes place at low temperature and thanks to indigenous yeasts, without input. Ageing in vats.

SO₂ total : 35mg/L

Tasting comments :

Sight : pale pink.

Bouquet : very aromatic. Aromas of red fruits (raspberry) and peaches.

Palate : ample attack. Very rich in the mouth with a fresh and elegant finish. Good aromatic persistence.

Advices :

Should be served at 10°

Perfect with cold cuts and vegetable pies.

Can be kept 3 years.