



**CHINON**  
RIVE GAUCHE

## **Rive Gauche - Rouge**

Ce vin est récolté et vinifié par Marc Plouzeau. L'objectif est de faire un vin très souple aux tannins délicats avec de beaux arômes de fruits rouges. Facile d'approche, c'est un Chinon frais et élégant.

### **Origine :**

*Age de la vigne* : 30 ans.

*Sol* : argilo-calcaire.

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

*Production annuelle* : 20.000 bouteilles.

### **La vinification :**

La vinification douce en levures indigènes permet de proposer un vin sur le fruit, un vin de plaisir.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit en cuve dans notre chai pendant 6 mois.

*SO<sub>2</sub> total* : 35mg/L

### **La dégustation :**

*La robe* : limpide et brillante. Couleur rubis avec quelques reflets violacés.

*Le nez* : très aromatique, agréable. Arômes de fruits rouges (framboise) et d'épices (menthe fraîche et réglisse).

*La bouche* : ample avec des tanins très souples. Finale longue et harmonieuse.

### **Conseils de service :**

Il se sert habituellement assez frais (de 12° à 14°). Garde possible de 3 ans.



## CHINON

RIVE GAUCHE

## Rive Gauche - Rouge

The grapes for this wine are harvested and vinified by Marc Plouzeau. The aim is to make a very supple wine with delicate tannins and gorgeous red fruit aromas. This is a fresh, elegant and very approachable Chinon.

### **Origin:**

*Age of the vines:* 30 years

*Soil:* clay-limestone

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

*Annual production:* 20,000 bottles

### **Winemaking:**

The gentle vinification with indigenous yeasts allows us to create a fruit-forward and easy-drinking wine. The ageing, following the malolactic fermentation, continues in vat in our cellar for 6 months.

*Total SO<sub>2</sub>:* 35mg/L

### **Tasting notes:**

*Appearance:* clear and bright. Ruby hue with some purplish tints.

*Nose:* very aromatic and pleasant. Aromas of red fruit (raspberries) and spices (fresh mint and liquorice).

*Palate:* full with very soft tannins. Long, harmonious finish.

### **Serving recommendations:**

It is usually served quite cool (12-14°C). Can be kept for 3 years.