



CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Rosé

Voici un rosé qui se place à la fois sur la fraîcheur aromatique et la rondeur. Sa couleur rose très pale nous donne une impression de légèreté et d'élégance. Son bouquet bien expressif de fraises et de framboises nous invite à y tremper nos lèvres. La bouche ronde, longue et fraîche nous réveille les papilles et nous donne envie d'y retourner. Un rosé frais et élégant à apprécier entre amis.

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc.

Situation : La rive gauche de la Vienne

Sol : Graviers et sables.

Production Annuelle de 12.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Issu d'une pressée directe avec 6 heures de macération protégé par du gaz carbonique.

Acidité Totale : 4,5 g/l

Ph : 3.30

Degré alcoolique : 13% Vol.

Sucre résiduel : 0.5 g/l

LA DEGUSTATION

L'œil : Rose pale.

Le 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.

Impression générale : Vin rosé ample, aromatique et très pure.

CONSEILS

Se sert vers 10 degrés.

Accompagne bien les charcuteries, les tartes aux légumes.



CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Rosé

Voici un rosé qui se place à la fois sur la fraîcheur aromatique et la rondeur. Sa couleur rose très pale nous donne une impression de légèreté et d'élégance. Son bouquet bien expressif de fraises et de framboises nous invite à y tremper nos lèvres. La bouche ronde, longue et fraîche nous réveille les papilles et nous donne envie d'y retourner. Un rosé frais et élégant à apprécier entre amis.

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc.

Situation : La rive gauche de la Vienne

Sol : Graviers et sables.

Production Annuelle de 12.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Issu d'une pressée directe avec 6 heures de macération protégé par du gaz carbonique.

Acidité Totale : 4,5 g/l

Ph : 3.30

Degré alcoolique : 12.5°

Sucre résiduel : 0.5 g/l

LA DEGUSTATION

L'œil : Rose pale.

Le 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.

Impression générale : Vin rosé ample, aromatique et très pure.

CONSEILS

Se sert vers 10 degrés.

Accompagne bien les charcuteries, les tartes aux légumes.



CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Rosé

Here is the rosé which takes place at the same time on the aromatic freshness and the curvature. Its pink color very blade gives us an impression of lightness and elegance. His very meaning bouquet of strawberries and raspberries invites us to dip our lips there. The round, long and fresh mouth wakes us papillae and tempts us to return to it. A fresh and elegant rosé to be appreciated between friends

ORIGINE

The planted grape variety : 100 % Cabernet Franc.

Situation : « La Rive Gauche » and « la Vienne ».

Soil : Gravel and sand.

Annual production : 12 000 bottles.

VINIFICATION AND ANALYSIS

From a direct pressing with 6 hours of maceration protected by carbonic dioxide.

Acidity : 4,5 g/l

Ph : 3.30

Alcohol : 13% vol.

Sugar : 0.5 g/l

TASTING COMMENTS

Sigh : Light pink.

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

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

Impression : Rosy wine full, aromatic and very pure.

ADVICES

Should be served around 10°C.

Better with cold cuts, vegetables pies.



CHINON
RIVE GAUCHE

Chinon Rosé

Here is the rosé which takes place at the same time on the aromatic freshness and the curvature. Its pink color very blade gives us an impression of lightness and elegance. His very meaning bouquet of strawberries and raspberries invites us to dip our lips there. The round, long and fresh mouth wakes us papillae and tempts us to return to it. A fresh and elegant rosé to be appreciated between friends

ORIGINE

The planted grape variety : 100 % Cabernet Franc.

Situation : « La Rive Gauche » and « la Vienne ».

Soil : Gravel and sand.

Annual production : 12 000 bottles.

VINIFICATION AND ANALYSIS

From a direct pressing with 6 hours of maceration protected by carbonic dioxide.

Acidity : 4,5 g/l

Ph : 3.20

Alcohol : 13% vol.

Sugar : 0.5 g/l

TASTING COMMENTS

Sigh : Light pink.

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

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

Impression : Rosy wine full, aromatic and very pure.

ADVICES

Should be served around 10°C.

Better with cold cuts, vegetables pies.