

Vos notes Gilbert & Gaillard 2015

Vos résultats de dégustation en Français



Maison : SARL Caves Plouzeau

Contact : Monsieur Marc Plouzeau

N° Idx : 1082



Note : 89/100

Le Clos de la Bonnelière

Millésime - 2011

Vin rouge - Chinon

Robe pourpre soutenu, reflets violines. Nez attirant, pivoine, fruits noirs. Séduisante présence veloutée, ample, tendue, qui emplit bien la bouche. Fraîcheur, quelques épices, et une élégant structure enrobée. Finale végétale typée.



Note : 92/100

Château de la Bonnelière

Chapelle - 2011

Vin rouge - Chinon

Robe intense aux reflets pourpres. Beau nez, fruits noirs et rouges, épices fines, violette. Bouche gourmande offrant une splendide matière ample, riche, tendue, au grain fin. Tanins soyeux en soutien. Élégant, naturel. Beau travail !



Note : 91/100

Château de la Bonnelière

Chapelle - 2012

Vin rouge - Chinon

Robe pourpre soutenu, aspect jeune. Nez fin, aujourd'hui peu expressif. Bouche suave, assez riche, gourmande qui joue la carte du naturel, de la transparence. Ensemble svelte, succulent, frais, à la finale épicée et ferme. Garde de 4-6 ans conseillée.

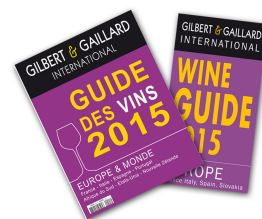


Vos notes Gilbert & Gaillard 2015

Vos résultats de dégustation en Anglais



Maison : SARL Caves Plouzeau
Contact : Monsieur Marc Plouzeau
N° Idx : 1082



Note : 89/100

Le Clos de la Bonnelière

Vintage - 2011

Vin rouge - Chinon

Deep crimson with dark purple tints. Inviting nose of peony and dark fruits. Seductive velvety, full and tense presence that fills the mouth. Freshness, some spice and an elegant, closely-integrated structure. Distinctive vegetal finish.



Note : 92/100

Château de la Bonnelière

Chapelle - 2011

Vin rouge - Chinon

Intensely coloured with crimson highlights. Beautiful nose of black and red fruits, fine spice and violet. Delicious palate offering up a splendid full, rich, tense and fine-grain mouthfeel. Silky supporting tannins. Elegant and natural. Sterling work!



Note : 91/100

Château de la Bonnelière

Chapelle - 2012

Vin rouge - Chinon

Deep, young-looking crimson. Refined nose that is still fairly backward. Quite rich, suave and delightful palate focusing on natural qualities and transparency. Svelte, succulent and fresh with a firm, spicy finish. 4-6 years' cellaring is recommended.

