

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E



LA ROCHE
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

#rondeur
#fraîcheur
#calcaire


M. PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE

La Roche

Issu de parcelles situées sur les coteaux sud de la Rive Gauche, vendangé à la main et vinifié avec un grand soin, ce vin reproduit parfaitement son terroir et son cépage.

Origine :

Surface : 6 ha en une sélection parcellaire.

Age des vignes : de 35 à 50 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : sur le versant sud des coteaux, sur les communes de La Roche Clermault et Ligré.

Rendement moyen : 40hl/ha.

La vinification :

La vendange manuelle permet de préserver le raisin, tout comme la mise en cuve par gravité.

La cuvaison, en grains entiers permet d'obtenir un vin sur le fruit et la vinification sans intrant, respecte le terroir.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit en cuve dans notre chai pendant 9 mois.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : limpide et brillante de couleur rubis foncée avec une nuance grenat pourpre.

Le nez : très aromatique, agréable. Arômes de framboise et de violette.

La bouche : en attaque les arômes de fruits rouges sont très présents. En milieu de bouche, ce vin tapisse le palais par ses tanins riches et élégants.

Conseils de service :

Il se sert à 14°.

Il accompagne remarquablement les viandes blanches et les volailles.

Garde possible de 3 à 5 ans.

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E



LA ROCHE
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

#roundness
#freshness
#limestone


M PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE

La Roche

From a selection of plots located on the southern slopes of the Left Bank, harvested by hand and vinified with great care, this wine reproduces perfectly its soil and its grape variety.

Origine :

Surface : 6 ha of selected plots.

Age of the vines : from 35 to 50 years.

Soil : clay and limestone.

Location : southern slopes of the left bank of the River Vienne, in the town of La Roche Clermault and Ligré

Yield : 40hl/ha.

Vinification :

Manual harvest to keep the grapes entières.

Slow fermentation with natural yeast and without further additions to have a fruity wine.

The ageing is made during 9 months on tank after the malo-lactic fermentation.

SO₂ total : 35mg/L

Tasting comments :

Sight : limpid, brilliant and deep ruby color

Bouquet : expressive with aromas of red fruits and violet

Palate : in attack the aromas of red fruits are very present. In the middle of the mouth, this wine lines the palate with its rich and elegant tannins

Advices :

Should be served around 14° C.

Perfect with white meat, poultry or for aperitif.

Can be kept 3 to 5 years.