



LA ROCHE
SÉLECTION PARCELLAIRE
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 entier, 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 fruits rouges (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.