

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E



**LES GALETS**  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
**CHINON**  
RIVE GAUCHE

#gourmand  
#jeune  
#copains

  
**M PLOUZEAU**  
CHINON RIVE GAUCHE

## **Les Galets**

Issu d'une sélection de terres d'alluvion de la Rive Gauche, ce vin donne des arômes frais et croquants.

Vinifié en toute simplicité et le plus naturellement possible, il peut être apprécié dès sa première année.

### **Origine :**

*Surface* : 10 ha en sélection parcellaire.

*Age des vignes* : de 25 à 35 ans.

*Sol* : terre d'alluvion composée de sables et de galets.

*Situation* : dans la vallée de la Rive Gauche, sur les communes de Chinon et de la Roche Clermault.

*Rendement moyen* : 45hl/ha.

### **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 à la couleur rubis avec quelques reflets violacés.

*Le nez* : expressif aux arômes de fruits rouges (fraises, framboises).

*La bouche* : des arômes de framboise et de violette avec des tanins souples. Une belle présence en bouche dotée d'une finale harmonieuse.

### **Conseils de service :**

Il se sert à 14°.

Il accompagne remarquablement les viandes blanches, les volailles et l'apéritif.

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



**LES GALETS**  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
**CHINON**  
RIVE GAUCHE

#greedy  
#young  
#friends

  
**M PLOUZEAU**  
CHINON RIVE GAUCHE

## **Les Galets**

From a selection of alluvial soils of the left bank, this wine have fresh and crisp aromas.

Vinified as naturally as possible, it can be drunk during his first year.

### **Origine :**

*Surface* : 10 ha of selected plots

*Age of the vines* : 25 to 35 years old

*Soil* : alluvial soil of sand and pebbles

*Situation* : left bank of the River Vienne

*Yield* : 45 hl/ha

### **Vinification :**

Slow fermentation with natural yeast to have a fruity and pleasant wine.

The ageing is made during 6 months on tank after the malo-lactic fermentation.

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

### **Tasting comments :**

*Sight* : limpid and brilliant ruby color

*Bouquet* : expressive with aromas of red fruits (strawberries, raspberries).

*Palate* : aromas of raspberry and violet with soft tannins. A beautiful presence on the palate with a harmonious finish.

### **Advices :**

Should be served around 14° C.

Perfect with white meat, poultry and aperitif.

Can be kept 3 to 5 years.