



**LES GALETS**  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
**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 fruits rouges (framboise) et de violette ainsi que 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.