

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E

SILICE
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

#rich
#ample
#hill

Silice

From a beautiful flinty clay terroir located on the southern slopes of the Left Bank of Chinon, this wine is an example of a powerful and dry chenin.

Origine :

Surface : 0,5 hectares.

Age of the vines : 4 years old

Sol : flinty clay

Situation : southern slopes of the left Bank, in Ligré

Yield : 45hl/ha.

La vinification :

The harvest is done in case.

Just after pressing, the juice is barreled and fermented in low temperature with indigenous yeasts which lasts about 8 months in demi-muids in our cellars under the castle of Chinon.

SO₂ total : 50mg/L

Tasting comments :

Sight : yellow gold

Bouquet : aromatic, elegant and complex.. Floral and fruity aromas with honey note.

Palate : Round and persistant.

Advices :

Shlould be served at 10°C

Perfect with fish and white meat

Can be kept 5 to 10 years

C H Â T E A U

D E L A B O N N E L I È R E

SILICE
SÉLECTION PARCELLAIRE
CHINON
RIVE GAUCHE

#riche
#ample
#côteaux

Silice

Issu d'un très beau terroir d'argile à silex situé sur les côteaux sud de la Rive Gauche de Chinon, ce vin est l'exemple d'un Chenin puissant et sec.

Origine :

Surface : 0,5 hectares.

Age de la vigne : 4 ans, il s'agit d'une nouvelle plantation.

Terroir : argilo-siliceux.

Situation : coteaux sud de la Rive Gauche, sur la commune de Ligré.

Rendement : 45hl/ha.

La vinification :

La vendange se fait manuellement en caisse.

Juste après le pressurage, le jus est mis en barrique et connaît alors une fermentation à basse température et en levures indigènes, qui dure environ 8 mois, en demi-muids dans nos caves sous la forteresse de Chinon.

Il sera alors mis en bouteille au moment le plus propice .

SO₂ total : 50mg/L

La dégustation :

La robe : un beau jaune or, brillant et limpide.

Le nez : très aromatique, élégant et complexe. Il dégage des arômes floraux et fruités, avec des notes légèrement miellées.

La bouche : ronde et puissante avec beaucoup d'ampleur, sa finale est assez fraîche avec une très bonne persistance.

Conseils de service :

Il se sert à 10°.

Il est idéal sur tous les poissons cuisinés et sur les viandes blanches.

Garde possible de 5 à 10 ans.