

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
#broad
#hillsi
des

Silice

From a lovely flinty-clay terroir located on the southern slopes of the left bank of the Chinon river, this wine is a fine example of a powerful and dry Chenin Blanc.

Origin:

Surface area: 0.5 hectares

Age of the vines: 4 years

Soil: flinty-clay

Location: southern slopes on the left bank, in the *commune* of Ligré

Yield: 45hl/ha

Winemaking:

Harvesting is carried out by hand and the grapes are transported in crates.

Immediately after pressing, the juice goes into barrel and ferments at low temperature with indigenous yeasts. This lasts about 8 months in our cellars beneath the fortress of Chinon.

Total SO₂: 50mg/L

Tasting notes:

Appearance: clear, bright yellow gold.

Nose: aromatic, elegant and complex. Floral and fruity aromas with slight honeyed notes.

Palate: Smooth and powerful with a great deal of breadth and a fairly fresh and particularly long-lingering finish.

Serving recommendations:

Serve at 10°C.

Perfect with fish and white meat

Can be laid down for 5-10 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.
Après le pressurage, le jus est mis en barrique et connaît alors une fermentation à basse température et en levures indigènes, d'une durée d'environ 8 mois, 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.