#château
#historique
#finesse

Le Château de la Bonnelière

Ce vin provient des grands terroirs argilo-calcaire de la Rive gauche de Chinon. Ils donnent à ce vin une belle élégance et une longueur aromatique fraîche et délicate.

Origine :

Surface : 5 ha
Age de la vigne : 40 ans.
Sol : argilo-calcaire.
Situation: sur la commune de la Roche Clermault.
Rendement moyen : 40hl/ha.

La vinification :

La vendange manuelle permet de préserver le raisin, tout comme la mise en cuve par gravité.
Sa cuvaison de 4 semaines à une température maitrisée nous permet une extraction douce des tanins. La fermentation se déroule grâce aux levures indigènes et sans intrant.
Après la fermentation malo-lactique, l'élevage se poursuit 12 mois en demi-muids dans notre cave sous la forteresse.

SO_2 total : Inférieur à 30mg/L

La dégustation :

La robe : brillante, de couleur rouge rubis foncée aux nuances grenat pourpre.

Au nez : expressif qui associe des notes de fruits rouges (fraises, framboises) à des nuances grillées, boisées et à des touches de café.

La bouche : attaque souple et pulpeuse qui offre une matière charnue avec des tanins qui se fondent dans une belle structure étoffée.

Conseils de service :

Il se sert à 16° et peut être carafé.
Il accompagne remarquablement les viandes rouges.
Garde possible de 5 à 10 ans.

M PLOUZEAU
CHINON RIVE GAUCHE

#castle
#historic
#fineness

Le Château de la Bonnelière

This wine comes nice limestone soil of the left bank of Chinon . It gives to this winea beautiful elegance, fresh and delicate aromatic length.

Origin :

Surface : 5 ha
Age of the vines : 40 years old
Soil : clay and limestone
Situation : La Roche Clermault.
Yield : 40hl/ha.

Vinification :

The manual harvest preserves the grapes, as well as gravity tanks. Its vatting during 4 weeks at a controlled temperature allows us a gentle extraction of tannins. Fermentation takes place thanks to indigenous yeasts without further addition.
After the malo-lactic fermentation, the ageing continues in « demi-muids » in our cellars under the castle of Chinon for 12 months.

SO_2 total : Less than 30mg/L

Tasting comments :

Sight : dark ruby red

Bouquet : red fruits aromas (strawberries) and coffee aromas

Palate : pulp and gentle attack with sweet tannins

Advices :

Should be served at 16°C
Perfect with red meets.
Can be kept 5 to 10 years.