



PARCELLE ZD123

LE CLOS DES
ROCHES ST PAUL
CHINON
RIVE GAUCHE

Le Clos des Roches St Paul

Dans le très pittoresque hameau des Roches Saint Paul se trouve ce petit bijou de l'appellation Chinon.

D'une surface d'un hectare, c'est un grand terroir argilo-calcaire qui produit un vin d'une grande puissance et d'une très belle complexité.

Origine :

Surface : 1 ha en mono-parcellaire.

Age des vignes : 40 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : commune de Ligré.

Rendement moyen : 35hl/ha.

La vinification :

La vendange manuelle permet de préserver le raisin, tout comme la mise en cuve par gravité.

Sa vinification lente, en petits contenants, permet d'extraire avec finesse les tanins. La fermentation, grâce aux levures indigènes, respecte le terroir.

L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se fait en barriques dans nos caves sous la forteresse de Chinon.

Vin sans soufre ajouté

La dégustation :

La robe : joli rouge rubis très profond.

Le nez : des arômes de fruits noirs et d'épices se dégagent à l'aération.

La bouche : puissante, les tanins sont présents et soyeux. Le vin est porté par une très belle longueur aromatique.

Conseils de service :

Il se sert à 16°, à carafier dans sa jeunesse.

Il accompagne remarquablement les viandes rouges et les viandes marinées.

Sa garde est impressionnante et peut atteindre 15 ans.