



Chinon Les Galets

Le Chinon ne se prend pas toujours au sérieux. C'est le cas de ce vin très séduisant par ses arômes de fruits frais et d'épices. Une fois en bouche, le décor est là. Beaucoup de fruits et de fraîcheur. On aime ce vin et on en redemande comme une véritable friandise. A partager avec nos bons amis.

ORIGINE

Surface : 6 ha en sur une sélection parcellaire

Age des vignes : de 25 à 35 ans

Sol : Terres d'alluvion composée de sables et de galets

Situation : Commune de Chinon et de la Roche Clermault. Sur la vallée de la rive gauche de Vienne.

Rendement moyen : 45hl/ha

VINIFICATION ET ANALYSE

Dès le départ, nous faisons très attention à respecter le raisin afin qu'il arrive intact en cuve et fermente lentement ce qui privilégie l'extraction des meilleurs tanins. Le vin est ensuite légèrement filtré et n'est pas collé afin qu'il se rapproche le plus possible de l'identité du terroir.

LA DEGUSTATION

Ce vin limpide et Brillant à la couleur rubis avec quelques reflets violacés est très aromatique et agréable. Il a en bouche des arômes de fruits rouges (framboise) et de violette et des tanins souples. Une bonne présence et une finale déjà très harmonieuse.

CONSEILS

Se sert à 14°.

Accompagne remarquablement les viandes blanches et les volailles.

Garde de 3 ans



Chinon Les Galets

Le Chinon ne se prend pas toujours au sérieux. C'est le cas de ce vin très séduisant par ses arômes de fruits frais et d'épices. Une fois en bouche, le décor est là. Beaucoup de fruits et de fraîcheur. On aime ce vin et on en redemande comme une véritable friandise. A partager avec nos bons amis.

ORIGINE

Surface : 6 ha en sur une sélection parcellaire

Age des vignes : de 25 à 35 ans

Sol : Terres d'alluvion composée de sables et de galets

Situation : Commune de Chinon et de la Roche Clermault. Sur la vallée de la rive gauche de Vienne.

Rendement moyen : 45hl/ha

VINIFICATION ET ANALYSE

Dès le départ, nous faisons très attention à respecter le raisin afin qu'il arrive intact en cuve et fermente lentement ce qui privilégie l'extraction des meilleurs tanins. Le vin est ensuite légèrement filtré et n'est pas collé afin qu'il se rapproche le plus possible de l'identité du terroir.

LA DEGUSTATION

Ce vin limpide et Brillant à la couleur rubis avec quelques reflets violacés est très aromatique et agréable. Il a en bouche des arômes de fruits rouges (framboise) et de violette et des tanins souples. Une bonne présence et une finale déjà très harmonieuse.

CONSEILS

Se sert à 14°.

Accompagne remarquablement les viandes blanches et les volailles.

Garde de 3 ans



Chinon Les Galets

Chinon doesn't always take itself seriously. It is the case of this very attractive wine by its aromas of fresh fruits and spices. Once in mouth, the decoration is there. A lot of fruits and freshness. We like this wine and we ask for more of it as a real candy. To share with our good friends.

ORIGINE

Surface : 6 ha

Age of the wine : 35 years old

Soil : Lime stone on a hamlet called 'Les Roches St Paul' that belongs to the village Ligré.

Orientation : East

The yield : 45 hl/ha

VINIFICATION AND ANALYSIS

5 weeks maceration.

Grapes are de-stemmed and arrived directly to tank without using pump.

The extraction is slow and soft.

The fermentation is slow with natural yeast.

The malo fermentation is made in demi muids.

Aged in demi muids for 18 months.

No filtration.

TASTING COMMENTS

Sight : Very deep colour for a Chinon

Bouquet : It's complex with a balance between blackberry and cigar, .

Palate : Very intense on the palate with round and soft tannins.

ADVICES

Should be served around 14° C.

Can be drunk young and also be keeping for 3 years.



Chinon Les Galets

Chinon doesn't always take itself seriously. It is the case of this very attractive wine by its aromas of fresh fruits and spices. Once in mouth, the decoration is there. A lot of fruits and freshness. We like this wine and we ask for more of it as a real candy. To share with our good friends.

ORIGINE

Surface : 6 ha

Age of the wine : 35 years old

Soil : Lime stone on a hamlet called 'Les Roches St Paul' that belongs to the village Ligré.

Orientation : East

The yield : 45 hl/ha

VINIFICATION AND ANALYSIS

5 weeks maceration.

Grapes are de-stemmed and arrived directly to tank without using pump.

The extraction is slow and soft.

The fermentation is slow with natural yeast.

The malo fermentation is made in demi muids.

Aged in demi muids for 18 months.

No filtration.

TASTING COMMENTS

Sight : Very deep colour for a Chinon

Bouquet : It's complex with a balance between blackberry and cigar, .

Palate : Very intense on the palate with round and soft tannins.

ADVICES

Should be served around 14° C.

Can be drunk young and also be keeping for 3 years