



CHINON AOC ROUGE

Château de la Bonnelière
Propriété de famille depuis 1846

Historique du Vignoble

La Bonnelière appartient depuis 1846 à la Famille Plouzeau. Le vignoble a été repris en 1998 par Marc Plouzeau. Depuis 1999, il a entamé une conversion vers l'agriculture biologique. Le vignoble d'une surface totale de 15 ha est situé sur les communes de Chinon, Ligré et la Roche-Clermault

Le Vignoble

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : 5 km au sud de Chinon Chinon. Sur la commune de la Roche Clermault

Terroir : Coteaux et Plateau sur sol Argilo-Calcaire.

Superficie : 10 Hectares

Age vignes : 20 ans

Production Annuelle de 50.000 bouteilles.

La Conduite du vignoble

L'ensemble du vignoble est maintenant tenu en agriculture biologique et contrôlé par Ecocert. Les sols sont travaillés et les vignes ne reçoivent aucun produit de synthèse. L'enherbement naturel est pratiquée sur les parcelles les plus vigoureuses.

La taille pratiquée est en Guyot simple à 6+2 yeux. Les rendements recherchés sont autour de 50 hl par ha.

Vinification

Vendange machine et manuelle.

Cuvaison de 3 à 5 semaines en fonction des parcelles.

Vinification sans apport de levure et d'enzyme.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'oeil : Limpide et Brillant. Couleur rubis soutenu avec quelques reflets violacés. Dense.

Le nez : Riche et complexe. Élégant et assez complexe. Arômes de fruits rouges (Framboise, mûre) et d'épices (Menthe fraîche et poivre). Evolution vers des notes de sous bois.

La bouche : Vin généreux aux tannins bien mures. Très bonne persistance aromatique. Finale équilibrée et harmonieuse.

Conclusion : Chinon très typé récolté à pleine maturité. La richesse aromatique et tannique de ce vin laisse présager un

CONSEILS

Se sert habituellement vers 16°.

Accompagne parfaitement bien un rôti de bœuf ou des plats en sauce tel qu'un coq au vin.

CAVES PLOUZEAU

54 fg St Jacques – 37500 Chinon

Tel : 02.47.93.16.34 – Fax : 02.47.98.48.23 – Email : caves@plouzeau.com