



CHINON ROSE "Rive Gauche"

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

La Conduite du vignoble

L'ensemble du vignoble est maintenant tenu en agriculture biologique et certifié 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 55 hl par ha. Les vendanges sont manuelles.

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : Plateaux de la rive gauche de la Vienne

Sol : Graviers et sables.

Production Annuelle de 8.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vin issu à la fois de pressée directe avec 12 heures de macération.

Acidité Totale : 4,3 g/l
Degré alcoolique : 13,5°
Sucre résiduel : 5g

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'œil : Rose saumoné pale.

Le nez : Très aromatique. Arômes de fruits rouges (framboise) et pêches.

La bouche : Attaque ample. Belle richesse en bouche avec une finale fraîche. Bonne persistance aromatique.

Impression générale : Vin rosé puissant aromatique et frais.

CONSEILS

Se sert frais vers 8 degrés.

Accompagne bien les plats exotiques, les tartes aux légumes.

CAVES PLOUZEAU

54 fg St Jacques – 37500 Chinon

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