



## TOURAINNE ROSE Cabernet Franc « Les devants de la Bonnelière »

### 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*

### 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 pratiqué 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

*Superficie* : 2 hectares

*Sol* : Argilo-Calcaire.

*Production Annuelle* de 10.000 bouteilles.

### VINIFICATION ET ANALYSE

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

Acidité Totale : 4.2 g/l

Degré alcoolique : 13,5°

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

*L'œil* : Limpide et brillant. Couleur rose saumonée.

*Le nez* : Arômes très fruités de framboise et de fraises.

*La bouche* : Une belle fraîcheur avec des arômes de pamplemousse rose.

*Conclusion* Un vin d'une belle intensité aromatique avec une fraîcheur désaltérante et une note de framboise.

### CONSEILS

Se sert habituellement vers 9°.

Très bonne alliance avec les charcuteries, les crudités et les plats épicés.

## CAVES PLOUZEAU

Château de la Bonnelière – 37500 La Roche Clermault  
Tel : 02.47.93.16.34 – Fax : 02.47.98.48.23 – Email : caves@plouzeau.com