



M Plouzeau - Chateau De La Bonnelière

Chapelle

Chinon - Rouge 2016

Région :	Loire
Appellation :	Chinon
Cuvée :	Chapelle
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Ce mono-parcellaire est l'exemple d'un grand terroir combinant les sables éoliens, l'argile et le fond calcaire. Cela donne un vin plein de finesse et d'élégance avec une trame tannique souple et fraîche. La fermentation se déroule grâce aux levures indigènes et sans intrant. Sa cuvaison longue, nous permet une extraction douce mais intense des tanins. L'élevage, suite à la fermentation malo-lactique, se poursuit durant 18 mois.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.
Elevage en demi-muid neuf.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue. La robe : rouge rubis très soutenu.
NEZ : Complexe, riche, légers arômes de sous-bois, arômes de fruits noirs, arômes de mûre, arômes de pruneau, arômes de café. Au nez : riche et complexe, intensément fruité, aux notes de mûres, de griottes, de pruneaux et de cafés.
BOUCHE : Aromatique, riche, ronde, notes de violette, notes de fruits noirs, notes d'argile, tanins fins, tanins ronds, tanins soyeux, souple, corps structuré, forte intensité, longue persistance. La bouche : l'attaque est ronde avec une grande amplitude. Ce vin, d'une grande richesse tannique, est élégant avec beaucoup de rondeur.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges en sauce, Gibiers à plume, Fromages de caractère



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : 2 étoile(s), Coup de coeur



