



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

# Chinon Clos de la Bonneliere 2019

M Plouzeau – Château Bonnelière

M PLOUZEAU  
CHINON RIVE GAUCHE



Pris 189 kr  
nr B00101 - 750 ml

**Ursprung** Chinon Loire

**Druvor** Cabernet Franc

**Alk. halt** 13.5%

**Jordmån** Jordmån med kalksten och lera.

**Information** Vingården och slottet ligger på den västra baken av Chinon med ett historiskt terroir som sägs vara början på Chinon-appellationen. Marc Plouzeau har drivit de 170-åriga slottet sedan 1988. 1999 blev hela produktionen ekologisk och fick eko-certifikatet "AB" (Agriculture Biologique). Druvorna till detta vin kommer från rankorna närmast slottet Château de la Bonnelière.

**Karaktär** Generös och elegant frukt. Doft och smak av viol, jordgubbar, svartpeppar, kaffe, hint av ek och fina tanniner med långt avslut.

**Vinifiering** Handplockade druvor. Traditionell vinifiering med temperaturkontrollerad malolaktisk jäsning i ståltankar. Vinet får sedan lagras 12 månader på fat i källaren under slottet.

**Passar till** Lamm och nötkött, gärna grytor, stekar och lagrade ostar.

## Om producenten

I hjärtat av vinregionen Loire ligger staden och vindistriktet Chinon. Området är känt för de karaktärsfulla röda vinerna som tillverkas av druvsorten Cabernet Franc. Familjen Plouzeau har producerat viner i Chinon sedan 1846 men det var Marc Plouzeau som moderniserade företaget och var även en av de första i regionen som satsade på ekologisk odling. 1999 blev man EKO-certifierad. Idag äger familjen ca 30 ha vingårdar och förutom röda smakrika Chinon-viner producerar man även lite vitt samt mousserande PetNat-viner. Förutom att odla ekologiskt låter man alla vinerna jäsa spontant, sedan låter man dessutom alla viner klaras naturligt och ingen filtrering sker för att behålla bästa möjliga fruktighet och koncentration i vinerna.