

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Château de la Couaine	FRANCE
------------------------------	--------

Jean de Bonnaventure 2 rue de Couaine 37420 BEAUMONT-EN-VERON chateaucouaine@orange.fr 02 47 98 44 51 www.chateaucouaine.com	Conduite de la vigne : Agriculture Biologique (Certification ECOCERT en 1997)
---	--

Nom de la cuvée : Les Pieds Rôtis

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Tuffeau blanc sur tuffeau jaune du Turonien. Surface : plateau de l'Eocène.

Age des vignes : 40

Rendement : 32 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : <11 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 11 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.9 g/L	1.1 g/L	12.9 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Château de Saint Louans	FRANCE
--------------------------------	--------

Jean-Martin Dutour 12 Rue François Rabelais 37500 CHINON info@baudry-dutour.fr www.baudry-dutour.fr	Conduite de la vigne : HVE
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Château de Saint Louans

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Sables calcaires

Age des vignes : 10

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,8 g/L	1 g/L	14,5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Château de Vaugaudry	FRANCE
-----------------------------	--------

Belloy Vaugaudry 37500 CHINON chateau-de-vaugaudry@orange.fr 06 81 33 11 85 www.chateau-vaugaudry.fr	Conduite de la vigne : Traditionnel
---	---

Nom de la cuvée : Château de Vaugaudry

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 4

Rendement : 20 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	0,8 g/L	13,7 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Château du Petit Thouars	FRANCE
---------------------------------	--------

Débastien Du Petit Thouars Château du Petit Thouars 37500 SAINT GERMAIN SUR VIENNE sebastien@chateaudptwines.com 06 16 99 72 42 www.chateaudptwines.com	Conduite de la vigne : Début de la Conversion bio en 2019
--	---

Nom de la cuvée : Le Clos

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 8

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.8 g/L	0.3 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Couly-Dutheil	FRANCE
----------------------	--------

Arnaud Couly 12 rue Diderot 37500 CHINON caves@coulydutheil-chinon.com 02 47 97 20 20 coulydutheil-chinon.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Les Chateaux

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 40

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.70 g/L	4.3 g/L	15 %



Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Béatrice et Pascal Lambert	FRANCE
---	--------

Pascal Lambert Les Chesnaies 37500 CRAVANT LES COTEAUX contact@chinonlambert.com 0032247931379 www.chinonlambertbio.com	Conduite de la vigne : Biodynamie Certifié Biodyvin
--	--

Nom de la cuvée : Les Chesnaies

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire Turonien moyen

Age des vignes : 20-30

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 24 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.9 g/L	0 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Béatrice et Pascal Lambert	FRANCE
---	--------

Pascal Lambert Les Chesnaies 37500 CRAVANT LES COTEAUX contact@chinonlambert.com 0032247931379 www.chinonlambertbio.com	Conduite de la vigne : Biodynamie Certifié Biodyvin
--	--

Nom de la cuvée : Rochette

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire Turonien moyen

Age des vignes : 15

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.4 g/L	2.5 g/L	13.4 %



Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Béatrice et Pascal Lambert	FRANCE
---	--------

Pascal Lambert Les Chesnaies 37500 CRAVANT LES COTEAUX contact@chinonlambert.com 0032247931379 www.chinonlambertbio.com	Conduite de la vigne : Biodynamie Certifié Biodyvin
--	--

Nom de la cuvée : Le Droit Chenin

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Calcaire

Age des vignes : 7

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.7 g/L	2 g/L	14.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Charles Joguet	FRANCE
-------------------------------	--------

Jacques Genet La Dioterie 37220 SAZILLY contact@charlesjoguet.com 02 47 58 55 53 www.charlesjoguet.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Clos de la Plante Martin

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 35

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 7 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Charles Pain	FRANCE
-----------------------------	--------

Charles Pain Chezelet 37220 PANZOULT charles.pain@wanadoo.fr 06 07 13 85 22 charlespain.com	Conduite de la vigne : Raisonnée - Terra vitis
--	---

Nom de la cuvée : Cuvée Blanche

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 20

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.30 g/L	0.4 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine de la Noblaie	FRANCE
------------------------------	--------

Jérôme Billard Le Vau Breton - 21 Rue des Hautes Cours 37500 LIGRE contact@lanoblaie.fr 02 47 93 10 96 www.lanoblaie.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Chante le Vent

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 50

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.7 g/L	0,5 g/L	13,2 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine de la Noblaie	FRANCE
------------------------------	--------

Jérôme Billard Le Vau Breton - 21 Rue des Hautes Cours 37500 LIGRE contact@lanoblaie.fr 02 47 93 10 96 www.lanoblaie.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Chante le Vent

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire Tuffeau

Age des vignes : 50

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	2.7 g/L	13.1 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine de la Noblaie	FRANCE
------------------------------	--------

Jérôme Billard Le Vau Breton - 21 Rue des Hautes Cours 37500 LIGRE contact@lanoblaie.fr 02 47 93 10 96 www.lanoblaie.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : La Part des Anges

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire Tuffeau

Age des vignes : 60

Rendement : 37 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 16 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.9 g/L	1.5 g/L	14.3 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine de la Noblaie	FRANCE
------------------------------	--------

Jérôme Billard Le Vau Breton - 21 Rue des Hautes Cours 37500 LIGRE contact@lanoblaie.fr 02 47 93 10 96 www.lanoblaie.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : La Noblaie

Millésime : 1990

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire Tuffeau

Age des vignes : 45

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	%

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine des Beguineries	FRANCE
--------------------------------	--------

Jean-Christophe Pelletier 52 Rue de l'Ancien Port 37500 CHINON domainedesbeguineries@wanadoo.fr 06 08 92 88 17 www.domainedesbeguineries.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Cuvee du Vent Fleuri

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argileux calcaire sable jaune calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 45 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 4 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 4 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.3 g/L	3,8 g/L	13.7 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine du Grand Portai	FRANCE
--------------------------------	--------

Sylvain Colla Le Ponceau 37220 CROUZILLES domainedugrandportail@yahoo.fr 02 47 58 62 85	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : 1

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 10

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 5 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,8 g/L	4 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Eric Hérault	FRANCE
-----------------------------	--------

Eric Hérault Le Château 37220 PANZOULT domaineherault@orange.fr 02 47 58 56 11 domaineherault-37.com	Conduite de la vigne :
---	---------------------------

Nom de la cuvée : L'Hérault - iN

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Calcaire

Age des vignes : 10

Rendement : HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 11 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 11 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
7,7 g/L	1,14 g/L	13,5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Jourdan	FRANCE
------------------------	--------

Francis Jourdan 8 le Puy 37500 CRAVANT LES COTEAUX francis@domainejourdan 06 08 34 78 62 www.domainejourdan.fr	Conduite de la vigne : Bio Biodynamie Demeter
---	--

Nom de la cuvée : Clair de Lune - Croix Boisée

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Turonnien

Age des vignes : 40

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.2 g/L	0.7 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Olga Raffault	FRANCE
------------------------------	--------

Sylvie de la Vigerie 1 Rue des Caillis 37420 SAVIGNY EN VERON infos@olga-raffault.com 02 47 58 42 16 www.olga-raffault.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Champ-Chenin

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 40

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	12.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Wilfrid Rouse	FRANCE
------------------------------	--------

Wilfrid Rouse La Halbardier - 21 Route de Candès 37420 SAVIGNY EN VERON wilfrid.rousse@wanadoo.fr 02 47 58 84 02 chinonrousse.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Cinq Pères

Millésime :

Cépage :

Sol : Calcaire

Age des vignes : 15

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	%

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Pierre et Bertrand Couly	FRANCE
---------------------------------	--------

Bertrand Couly 1 Rond Point des Closeaux 37500 CHINON contact@pb-couly.com 02 47 93 64 19 www.pb-couly.com	Conduite de la vigne : HVE
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Blancs Closeaux

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Calcaire

Age des vignes : 20

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 2 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.80 g/L	5.8 g/L	12.7 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Vignobles du Paradis	FRANCE
-----------------------------	--------

Parisis Romain Impasse du Grand Bréviande 37500 LA ROCHE CLERMAULT caveau@vignoblesduparadis.com 02 47 95 81 57 www.vignoblesduparadis.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Clos de la Lysardière

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Millarges limon sablo argileux

Age des vignes : 30

Rendement : 22 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3,4 g/L	1 g/L	16 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Vignobles du Paradis	FRANCE
-----------------------------	--------

Parisis Romain Impasse du Grand Bréviande 37500 LA ROCHE CLERMAULT caveau@vignoblesduparadis.com 02 47 95 81 57 www.vignoblesduparadis.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Les Brûlis

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo siliceux

Age des vignes : 10-15

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,5 g/L	0,3 g/L	12,8 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Chinon

Domaine Charles Pain	FRANCE
-----------------------------	--------

Charles Pain Chezelet 37220 PANZOULT charles.pain@wanadoo.fr 06 07 13 85 22 charlespain.com	Conduite de la vigne : Raisonnée - Terra vitis
--	---

Nom de la cuvée : La Haute Borne

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 15

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 3 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.20 g/L	0.6 g/L	13 %

