

Couly-Dutheil

CHINON AOC 2010

Baronnie Madeleine

Cabernet franc



Chaque année, dans les très bons millésimes, murs & adultes, nous distinguons, par une dégustation à l'aveugle, un domaine, une cuvée ou un clos en lui donnant le nom de Baronnie Madeleine, en l'honneur de notre Mère, Madeleine Dutheil, grande Dame du vin.

Dans son millésime, la Baronnie Madeleine se doit d'être une bouteille pleine d'un charme féminin et d'un équilibre prometteur.

Il peut y avoir une nuance d'un millésime à l'autre, puisque l'origine peut être différente. Quoiqu'il en soit, la Baronnie Madeleine représente toujours l'un des tout premiers crus. Élégance, richesse et plaisir sont les trois qualités premières de la Baronnie Madeleine.

GASTRONOMIE

A déguster entre 16° - 18°

Délicieux avec

*Volailles Rôties – pigeons – faisans
Gigot ou Carré d'Agneau
Rôti de Veau ou Viandes rouges Grillées*

VIGNOBLE

- ◆ Sol : Argilo-Calcaire
- ◆ Cépage : cabernet franc.
- ◆ Situation & Exposition : Est de Chinon, plein sud.

VIGNES & CULTURE

- ◆ Culture « Lutte Raisonnée », appliquant les principes de rigueur pour la conduite de la vigne et n'utilisant que des traitements respectueux de l'environnement.
- ◆ Contrôle & tests de maturité avant vendanges

VENDANGES

- ◆ Vendanges manuelles.
- ◆ Sélections & tris de raisins
- ◆ Egrappage total
- ◆ Rendement : 45 hl/ha.

VINIFICATION

- ◆ Cuverie inox thermorégulée avec système de pigeage
- ◆ Fermentation 15 jours & macération de 3 à 4 semaines
- ◆ Soutirages réguliers et collage artisanal aux blancs d'œufs
- ◆ Elevage en cuve
- ◆ Embouteillage : juillet 2011

Commentaires de dégustation

- ◆ La robe est brillante, couleur rubis foncé
- ◆ Le nez délicat, s'exprime sur les fruits rouges relayé par des tonalités de sous-bois et de réglisse.
- ◆ La bouche montre une certaine puissance, bien typée par le Cabernet Franc. Un Chinon de caractère ...

DISTINCTION

Médaille d'Or
Concours des Lys 2011

EVOLUTION

Très Agréable dès : 2 à 3 ans