

Couly-Dutheil

CHINON AOC 2008 DOMAINE RENÉ COULY Cabernet franc



Crée par amour pour conserver « Mouton », le fidèle cheval, qui avait fait le transport du vin pendant la guerre, le Domaine René Couly est un ensemble de parcelles, passionnément sélectionnées par notre père René Couly.

Situé en grande partie sur le plateau argilo-siliceux de Saint-Louans, village de Chinon, ce terroir permet la naissance d'un vin, généreux, qui représente parfaitement l'expression classique d'un vignoble assagi, prédisposé à un grand épanouissement. L'un des plus beaux exemples de la réussite du cabernet franc en Val de Loire.

GASTRONOMIE

**A déguster entre 15°-17°
Délicieux avec**
*Agneau – Porc – Veau
Volailles rôties – Pigeons – Faisans
Pièce de bœuf & grillades*

VIGNOBLE

- ◆ Sol : argilo-siliceux
- ◆ Cépage : cabernet franc.
- ◆ Situation : plateau de Chinon, sur le village de St Louans
- ◆ Superficie : 17 ha
- ◆ Age moyen : 30 ans

VIGNE & 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.
- ◆ Contrôles & tests de maturité avant vendanges.

VENDANGES

- ◆ Fin octobre par beau temps
- ◆ Tri manuel des raisins
- ◆ Égrappage total
- ◆ Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION

- ◆ Cuvée inox thermorégulée
- ◆ Fermentation : 15 jours
- ◆ Séparation des vins de goutte & des vins de presse
- ◆ Macération : 3 semaines
- ◆ Soutirages & collage aux blancs d'œufs
- ◆ Elevage en cuve pendant 8 mois.
- ◆ Embouteillage : Juillet 2009
- ◆ Degré : 13°

Commentaire de dégustation

- ◆ Œil : robe rubis – profond violacé
- ◆ Nez : joili nez de fruit rouge – mûre
- ◆ Bouche : texture lisse et soyeuse
- ◆ Superbe Chinon élégant et harmonieux.

Distinction :

Médaille d'Argent
Concours Général Agricole 2010

m.a.j. : janvier 2010