

Couly-Dutheil

CHINON AOC 2010 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 : 35 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
- ◆ Egrappage total
- ◆ Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION

- ◆ Cuverie 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 : Août 2011

Commentaire de dégustation

La robe brillante et soutenue couleur rouge grenat s'ouvre sur un nez de fruits rouges mûrs. La bouche à l'attaque ample et soyeuse est bien construite.
Un Chinon bien équilibré

maj. : novembre 2011