

# Couly-Dutheil

## CHINON AOC Grand Vin de Loire *La Diligence 2010* Cabernet franc



La Diligence est un ensemble de parcelles situées à l'Ouest, sur les premières côtes et sur les plateaux des communes de Chinon et de Beaumont.

Cette cuvée se personnalise par un beau fruité, bien mûr qui exprime toute l'élégance et toute la finesse de son terroir, partie grave, partie argilo calcaire.

Elle est mise en bouteille assez tôt dans l'année de façon préserver tout son fruit et toute la fraîcheur qui caractérise nos grands rouges de Chinon.

Véritable vin de plaisir, cette bouteille se déguste avec une cuisine simple et gourmande.

### GASTRONOMIE

A déguster entre 15°-17°  
délicieux avec

Agneau – veau – porc – bœuf  
Volailles – pigeons  
Grillades & barbecue

### VIGNOBLE

- ◆ **Terroir**: partie argilo-siliceux & partie argilo-calcaire
- ◆ **Cépage** : cabernet franc.
- ◆ **Surface** : 5 hectares
- ◆ **Age moyen** : 35 ans
- ◆ **Situation** : Chinon et Beaumont en Véron et à la confluence de la Vienne & de la Loire
- ◆ **Exposition** : 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
- ◆ Contrôles et tests de maturité avant récolte.

### VENDANGES

- ◆ Sélections et tris manuels
- ◆ Egrappage total
- ◆ Rendement : 40 à 45 hl/ha

### VINIFICATION

- ◆ Cuverie inox thermorégulés
- ◆ Fermentation : 3 semaines
- ◆ Séparation des vins de goutte & des vins de presse.
- ◆ Macération: 2 semaines
- ◆ Elevage en cuve
- ◆ Embouteillage : Printemps

### Commentaires de Dégustation

- ◆ Œil : belle robe grenat, reflets mauves.
- ◆ Nez : joli nez bien fruité : cassis, framboise.
- ◆ Bouche: charnue, ronde, tanin fondu, aromatique, bonne mache.
- ◆ Beau vin

### DISTINCTION

Médaille d'Or (Lys d'Or)  
Concours des Vins de Loire 2011

### EVOLUTION

A Boire dès maintenant  
Potentiel de Garde : 2 à 5 ans.