

Couly-Dutheil

CHINON ROSE 2009

RENE COULY

Cabernet franc



Le Chinon rosé est un produit désormais incontournable, qui tient sa place parmi les vrais vins.

Ce pur rosé de Cabernet Franc est un bel exemple de rosé de macération, il représente l'âme et le cœur du millésime.

Vin d'été, vin friand, vin de charme par excellence, le chinon rosé remplit parfaitement son rôle de compagnon joyeux à l'occasion de repas rapides entre collègues ou de déjeuners de vacances entre amis. Servi bien frais, il peut également devenir le meilleur des apéritifs ou la plus rafraîchissante des boissons de journée.

GASTRONOMIE

**A déguster entre 8° -10°
délicieux avec**

*Les salades composées - les charcuteries
Les viandes ou volailles froides
Les grillades : viandes & poissons
Les plats exotiques & asiatiques*

VIGNOBLE

- ◆ **Sol** : terrasses alluviales
- ◆ **Cépage** : cabernet franc.
- ◆ **Situation** : commune de Chinon
- ◆ **Superficie** : 20 ha
- ◆ **Age moyen** : 40 ans

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

- ◆ Début octobre par temps frais et sec
- ◆ Rendement : 45hl/ha.

VINIFICATION

- ◆ Cuverie inox thermorégulée
- ◆ Macération : 1 nuit
- ◆ Elevage sur lies pendant 3 mois
- ◆ Embouteillage : printemps 2010
- ◆ Degré : 12.5 %

Commentaire de dégustation

- ◆ Dans sa belle robe brillante d'un superbe rose clair, ce chinon rosé propose au dégustateur un nez discret sur des notes de groseilles et d'agrumes.
- ◆ La bouche, quant à elle est charnue, à la matière délicate, aux arômes réglissés et à la finale poivrée.
- ◆ Tendresse et gourmandise qualifient ce joli vin.

EVOLUTION

*A boire dès maintenant
Potentiel de garde : 2 à 3 ans*

m.a.j. : février 2010