

# Couly-Dutheil

## BRUT DE FRANC

### *Rosé Brut*

### *100 % Cabernet Franc*



Il y a plus de 10 ans, René Couly, grand père d'Arnaud, se lançait dans l'aventure des vins à bulles en créant une marque, déclinée en rouge et en rosé. Respectueux des traditions et passionnés d'excellence, Arnaud et Laurent, chef de cave, ont imaginé une grande Cuvée de fines bulles, élaborée selon la méthode traditionnelle avec 12 mois d'élevage et déclinée en rosé et en blanc à partir d'un cépage unique, le Cabernet Franc, cépage souverain de Chinon.

Le Challenge était osé.

En filigrane, derrière Brut de Franc « MAJY » une signature familiale : M comme Marynette, A comme Arnaud, J comme Jacques et Y comme Couly.....

**A déguster entre  
5° et 8°**

*Un bon compagnon d'a-  
péritif mais également de  
tout le repas*

#### VIGNOBLE

- ◆ **Terroir** : sélection de raisins dans l'aire d'appellation Chinon
- ◆ **Cépage** : Cabernet Franc

#### TYPE de VIN

- ◆ V.M.Q (vin de fines bulles élaboré selon la méthode traditionnelle – seconde fermentation en bouteille)

#### VINIFICATION

- ◆ Contrôle du pressurage à la propriété
- ◆ 1ère fermentation en cuverie inox thermo-réglée
- ◆ Affinage avant mise en bouteille
- ◆ Embouteillage avec adjonction de liqueur de tirage
- ◆ Vieillesse sur lattes d'environ 12 mois
- ◆ Dégorgement à la glace et dosage Brut

#### CONDITIONNEMENT

- ◆ Bouteille prestige 750 ml
- ◆ Bouchage liège et muselet
- ◆ Coiffe avec bande de décapsulation

#### Commentaires de Dégustation

- ◆ **Œil** : Belle robe rose pâle, bulles fines.
- ◆ **Nez** : Arômes frais de petits fruits rouges
- ◆ **Bouche** : belle rondeur, ample en bouche, bulle crémeuse, gourmand et savoureux en finale

#### EVOLUTION

*Prêt à déguster*