

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Les Chanteaux - AOC Chinon

Le Chinon blanc est une rareté qui a conquis ses lettres de noblesse avec Rabelais. Cet illustre humaniste parlait déjà de ce gentil pineau comme un « vin de Taffetas ».

Arnaud & Jacques Couly-Dutheil



VIGNOBLE

- Type de vin Blanc sec : fruité, ample, élégant
- Encépagement Chenin 100 %
- Terroir Plateaux et coteaux argilo calcaire exposés au Nord/Est, Sud/Ouest et situés à l'Ouest de Chinon (St Louans). Notre région bénéficie d'un climat tempéré de type semi-océanique propice à la culture de la vigne.
- Culture "culture raisonnée", respectueuse de l'environnement avec enherbement entre les rangs afin de favoriser la limitation des rendements et de l'érosion. Effeillage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION

Après tri sur pied des raisins, la vendange est pressée directement. La fermentation alcoolique démarre ensuite et est suivie d'un élevage sur lies fines pour apporter du gras au vin. Ce procédé favorise l'expression fruité et la rondeur du chenin blanc. La mise en bouteille a lieu vers fin Avril - début Mai.

DEGUSTATION

- Température / garde Entre 8 et 10° - agréable jeune sur le fruit - superbe dès 2 - 3 ans
- Accords Une jolie palette d'accompagnements pour cette cuvée gastronomique : des beignets de fleurs de courgettes, une sole amandine fourrée d'asperges vertes, une truffade auvergnate, des Saint Jacques au beurre d'agrumes, un poulet rôti au miel, un risotto aux poireaux - asperges et bisque de homard.
- Commentaires Robe or pâle et cristallin, nez intense, franc frais et très aromatique avec des notes florales, minérales et agrumées. Bouche fruitée, délicate, tendre et riche.

12, rue Diderot - BP 234 - 37502 Chinon cedex France - tél 02 47 97 20 20 - www.coulydutheil-chinon.com

