

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Clos de l'Echo Crescendo—AOC Chinon

« Ce clos, c'est notre fierté! Un vignoble mythique, situé face à la forteresse médiévale de Chinon et certainement l'un des tous premiers vignobles du Château et sans doute de Chinon. Crescendo, c'est notre signature, un trait d'union entre notre Histoire et le présent. Une alliance entre le bois et la cuve. ».

Anaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

- Type de vin Densé & concentré
- Encépagement Cabernet Franc 100 %
- Terroir Un superbe clos argilo-calcaire situé sur un coteau, au centre de Chinon avec une exposition Sud. Un sol parfait pour la culture et le développement 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. Effeuilage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION

Après un égrappage et un tri intégral de la vendange, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. La cuvaison dure environ 30 jours sous contrôle constant des températures de vinification. L'élevage se fait en barriques neuves et en cuve. Seule cuvée passée sous bois. Ce procédé permet de donner une complexité supplémentaire et une garde exceptionnelle à ce vin.

DEGUSTATION

- Température / garde Entre 15 et 18 ° - parfait dès 2 à 3 ans - garde : 10 - 15 ans.
- Accords Accompagnera parfaitement une côte d'agneau aux épices, une côte de cochon grillée ou en cocotte avec ses petits légumes, une bécasse rôtie aux champignons des bois, un pigeonneau aux pommes de terre, une côte de boeuf aux échalotes confites.
- Commentaires Robe profonde couleur rouge grenat aux reflets rubis s'ouvre sur un nez expressif aux arômes de fruits noirs et de nuances chocolatées. La bouche est souple, volumineuse et fruitée. La trame de tannins mûrs persiste en une superbe finale.



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

