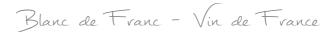
## Couly-Dutheil

## LE GRAND NOM DU CHINON



« Certains diront que nous sommes fous! Peu importe, l'essentiel est parfois de laisser libre court à son imagination pour le plaisir des sens. Surpris par la personnalité de ses jus, Arnaud s'est amusé à les isoler et à les vinifier comme un blanc pour créer une pièce unique. ».

Amand & Jacques Couly-Dutheil

## VIGNOBLE

Type de vin Blanc sec - fruité, frais, atypique

Encépagement Cabernet Franc 100 %

Terroir Plateaux d'argile à silex au sein de l'AOC Chinon. 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 enher-

bement entre les rangs afin de favoriser la limitation des rendements et de l'érosion. Effeuillage, palissage et vendanges en vert

pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION Récolte des premières sorties du pressoir, après égrappage et tri

intégral de la vendange. Puis, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Vinifié comme un

blanc, ce vin est bâtonné sur lies pendant environ 4 mois. La mise

en bouteille a lieu vers Pâques.

**DEGUSTATION** 

Température / garde Entre 6 et 8 ° - agréable dans sa jeunesse

Accords Un vin atypique qui égayera vos apéritifs entre amis autour de

tapas, de verrines sucrées - salées, et de bouchées aux herbes et épices. Il accompagne également les poissons grillés, comme le

saumon ou le rouget.

Commentaires Un vin lumineux aux nuances d'or rose et aux arômes de petits

fruits rouges. Une bouche finement acidulée, élégante et désalté-

rante.





Couly-Dutheil









