

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON



Les Moulin de Turquant - AOC Saumur

« Un nom qui nous a semblé évident pour un joli village surplombé de Moulin caviers. Et la qualité de son terroir n'est plus à prouver! De superbes plateaux de calcaire. ».

Arnaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

Type de vin Blanc sec : fruité, ample, élégant

Encépagement Chenin blanc 100 %

Terroir Plateaux calcaires situés à Turquant, petit village de l'AOC Saumur. 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. Effeuillage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION

La récolte s'effectue en plusieurs tris. 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 ° - à boire dès maintenant - garde 3 à 5 ans

Accords Un bar à la limournaise ou grillé à l'anis et au citron, une bisque d'écrevisse, un cabillaud aux endives, une côte de veau de la Vallée d'Auge, une crème brûlée au foie gras, ou encore des feuilletés au crottin de Chavignol.

Commentaires Robe brillante jaune pâle. Le nez exprime de jolies notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche, fraîche, offre une matière charnue et équilibrée avec des arômes fruités et une belle minéralité.

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

