

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Rosé Cœur de Franc - AOC Chinon

« Cette cuvée, issue de sélections parcelaires, tient sa place parmi les vrais vins! Ce rosé est structuré tout en gardant du charme et de la fraîcheur. Il sera votre meilleur compagnon lors d'un repas convivial. »

Amaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOUBLE

Type de vin Rosé sec : ample, aromatique, élégant

Encépagement Cabernet franc 100 %

Terroir Sélection parmi les terrasses alluviales de sable et graviers, apportés par la Vienne (affluent de la Loire). 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 optimi-

VINIFICATION

Macération d'environ 12 heures, après égrappage et tri intégral de la vendange. Puis, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Le contrôle constant des températures de vinification favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu vers Pâques.

DEGUSTATION

Température / garde Entre 8 et 10 ° - à boire maintenant - garde : 2 ans

Accords Des asperges rôties à la feta, des beignets de langoustines, des salades fraîches, de la cuisine asiatique (canard laqué, sushi) & exotiques (poulet tandoori) mais aussi grillades et barbecue feront de ce vin un mariage parfait.

Commentaires A l'oeil, un rosé brillant aux reflets roses indiens. La bouche charnue ne s'y trompe pas, et les fruits rouges sont très présents. Un vin équilibré qui sublimera votre repas.

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

