

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON



La Coulée Automnale - AOC Chinon

« Après les Gravières, nous avons décidé d'apprioyer d'autres harmonies, le charme, la sagesse et la rondeur. Notre vin d'Automne était né et porterait le joli nom de Coulée Automnale! ».

Amaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

Type de vin	Rondeur & fruits noirs
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	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. Effeillage, 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 10 à 15 jours sous contrôle constant des températures de vinification. Ce procédé favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu à l'Automne.

DEGUSTATION

Température / garde	Entre 14 et 16 ° - agréable dans sa jeunesse - garde : 3-4 ans.
Accords	Vin de plaisir qui accompagnera parfaitement des volailles rôties, des grillades, des accras de morue, une piperade basquaise, des pieds de cochon farcis, du foie de veau poêlé au vinaigre, un dos de cabillaud aux épices, une assiette de charcuterie ou encore un chèvre de Touraine.
Commentaires	Robe rubis, nez frais et agréable avec une dominante de petits fruits noirs. Une bouche fruitée, ample et mûre, avec des tannins soyeux.

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

