

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Domaine René Couly - AOC Chinon

« Ce domaine fut créé pour conserver « Pouton », le fidèle cheval de la famille, qui avait fait le transport du vin pendant la guerre. Des parcelles passionnément sélectionnées par notre père et grand-père, René Couly. ».

Amaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

Type de vin	Riche & complexe
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	Terres d'argile à silex datant de l'époque Sénonienne (-80 Ma). Un sol propice à la culture et au 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 20 jours sous contrôle constant des températures de vinification. Ce procédé favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu l'été suivant.

DEGUSTATION

Température / garde	Entre 15 et 17° - agréable dès 2 à 3 ans - garde : 5 à 7 ans.
Accords	Idéal avec des volailles et viandes rouges, et accompagnera parfaitement des pieds de cochon farcis, du foie de veau poêlé au vieux vinaigre, des ris de veau poêlés aux champignons sauvages, des rognons de veau grillés, un carré d'agneau aux girolles, une épaule d'agneau braisée, un coq au vin de chinon.
Commentaires	Robe grenat et rubis, joli nez fruité (mûre, cerise noire). Une bouche ronde, velouté et aromatique.



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

