

# Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

## Brut de Franc - Méthode Traditionnelle

« Dès 1950, notre père et grand-père, René Couly, se lançait dans l'aventure des "bulles" en créant une cuvée déclinée en rouge et en rosé. Respectueux des traditions, mon fils Arnaud, a souhaité imaginer une grande cuvée de fines bulles blanches, élaborée selon la méthode traditionnelle. ».

*Arnaud & Jacques Couly-Dutheil*



### VIGNOBLE

- Type de vin Fines bulles blanches / dosage brut
- Encépagement Cabernet Franc 100 %
- Terroir Sélections parcellaires sur terrasses alluviales et plateaux d'argile à silex situés dans l'AOC Chinon.
- 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

Méthode traditionnelle. La vendange est pressée directement. La fermentation alcoolique démarre ensuite et est suivie d'une seconde fermentation en bouteille : prise de mousse. L'élevage est d'environ 24 mois et le dégorgement a lieu en Décembre.

### DEGUSTATION

- Température / garde Entre 5 et 8 ° - agréable dans sa jeunesse
- Accords Un excellent compagnon pour tous les bons moments et pour surprendre les plus curieux! Idéal pour les apéritifs et desserts.
- Commentaires Une belle robe or pâle et fines bulles. Arômes fins et fleuris. Une bouche acidulée, une attaque fraîche, toute en simplicité et harmonie.

12, rue Diderot - BP 234 - 37502 Chinon cedex France - tél 02 47 97 20 20 - [www.coulydutheil-chinon.com](http://www.coulydutheil-chinon.com)

