

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Brut de Franc Rosé - Méthode Traditionnelle

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

Amaud & Jacques Couly-Dutheil



VIGNOBLE

Type de vin	Fines bulles : rosé brut / dosage brut
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	Sélections parcelaires 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. 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	Jolie robe rose pâle. Cuvée élégante aux bulles délicates et fines. La bouche aromatique et fraîche offre des notes de fruits rouges. Finale gourmande et savoureuse.

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

