

# Couly-Dutheil

## LE GRAND NOM DU CHINON

### Blanc de Franc - Vin de France

« Certains diront que nous sommes fous! Peu importe, l'essentiel est parfois de laisser libre court à son imagination pour le plaisir des sens. Surpris par la personnalité de ses jus, Arnaud s'est amusé à les isoler et à les vinifier comme un blanc pour créer une pièce unique. »

*Arnaud & Jacques Couly-Dutheil*

#### VIGNOBLE

- Type de vin Blanc sec - fruité, frais, atypique
- Encépagement Cabernet Franc 100 %
- Terroir Plateaux d'argile à silex au sein de l'AOC Chinon. 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

Récolte des premières sorties du pressoir, après égrappage et tri intégral de la vendange. Puis, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Vinifié comme un blanc, ce vin est bâtonné sur lies pendant environ 4 mois. La mise en bouteille a lieu vers Pâques.

#### DEGUSTATION

- Température / garde Entre 6 et 8 ° - agréable dans sa jeunesse
- Accords Un vin atypique qui égayera vos apéritifs entre amis autour de tapas, de verrines sucrées - salées, et de bouchées aux herbes et épices. Il accompagne également les poissons grillés, comme le saumon ou le rouget.
- Commentaires Un vin lumineux aux nuances d'or rose et aux arômes de petits fruits rouges. Une bouche finement acidulée, élégante et désaltérante.



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

