

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Partisans de l'utilisation de très peu de sulfites pour l'ensemble de nos vins, nous avons poussé la démarche à l'extrême aboutissant à cette cuvée Pur Sans, sans ajout de Sulfites
Arnaud Couly Dutheil



AOC Chinon rouge

VIGNOBLE

- Type de vin Rouge léger, frais et fruité
- Encépagement Cabernet Franc 100 %
- Terroir Terrasses alluviales de sable et graviers et premiers coteaux sur des terres d'argile à silex. Climat tempéré.
- Culture "culture raisonnée", respectueuse de l'environnement avec enherbement entre les rangs afin de favoriser la limitation des rendements. Effeuvillage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION

Vendanges très tôt le matin pour profiter des températures les plus fraîches. Seules les parcelles les plus proches de la cuverie ont été utilisées afin de rentrer des raisins parfaitement sains. Aucun ajout de sulfite durant les vinifications, nous avons privilégié une fermentation naturellement rapide afin d'éviter toute oxydation. Travail en cuves inox pour une hygiène irréprochable pour des vins non protégés par le soufre.

DEGUSTATION

- Température / garde Entre 14 et 16 ° - agréable dans sa jeunesse - garde : 1 à 2 ans
- Accords Vin de plaisir , parfait à l'apéritif,, il accompagne idéalement une cuisine d'été toute en fraîcheur mais aussi charcuteries et fromages de chèvre voire les poissons.
- Commentaires Robe rubis, nez frais et agréable avec une dominante de fruits et fleurs rouges. Une bouche fraîche et dynamique.

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

