Chinon Rouge 2020 Chateau de Coulaine Beaumont en Véron 75 cl A.BIO

e nez présente un fruité de cassis mûr,la bouche est très souple et gourmande , caractéristique du millésime.Le fruité et l'équilibre croquant habitue



Référence : 471070

Prix : 12.05 €

Descriptif :

Chinon Rouge 2020 Chateau de Coulaine Beaumont en Véron 75 cl A.BIO

En 1988, après des études de viticulture et d'oenologie, Etienne de Bonnaventure s'installe indépendamment de son père, avec un peu de céréales et 1,20 Ha de vignes-alors superficie totale du domaine-dont le «Clos de Turpenay» (argilo-calcaire à 100%).Sa passion pour la vigne et la terre le pousse à tenter de faire revivre ce vignoble ancestral. Il entreprend un programme de replantation sur les parcelles jadis en production.C'est ainsi que le clos le long du château a retrouvé sa culture initiale, de même qu'une parcelle située juste en face: le «Clos de Coulaine» replanté en partie en cépage Chenin en 1995. D'autres parcelles aux noms évocateurs sont plantées sur le plateau argilo-siliceux situé en arrière du parc : la « Garenne de Coulaine»,les «Hauts de Brancs», «Beausoleil».... La superficie en production est actuellement de 20 hectares. Le vignoble s'étend sur des coteaux et plateaux de sables jaunes mêlés d'argile, sur une roche-mère calcaire.

notes de dégustation :

Sa robe est d'un rouge clair, le nez présente un fruité de cassis mûr,la bouche est très souple et gourmande , caractéristique du millésime.Le fruité et l'équilibre croquant habituels de cette cuvée se retrouvent bien : c'est un vin de soif, à boire dès sa jeunesse .

cépage : 100% cabernet franc, vignes de 25 ans en moyenne,macération à froid en cuve béton,vin non collé, filtration sur terre, peu sulfité.

accords : viande blanche, viande légère,charuteries fines, quiches, chèvre frais ou cendré

T°S : 14°C

G: 2 à 3 ans

Lien vers la fiche du produit