

Chinon Bonnaventure 2019 Rouge Château de Coulain Beaumont en Véron 75 cl A.BIO

Sa couleur est rouge sombre, le nez est sur les fruits rouges bien mûrs. La bouche est souple, avec beaucoup de fraîcheur et de finesse. La finale est é



Référence : 471071

Prix : 16.05 €

Descriptif :

Chinon Bonnaventure 2019 Rouge Château de Coulain 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 Coulain» 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 Coulain», 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. Cette cuvée est issue de vignes de 25 ans en moyenne, sur 8,5 hectares. Cette cuvée est issue de vignes de 15 à 20 ans sur 1,7 hectares, sélection parcelle sur les "millarges"

dégustation :

Sa couleur est rouge sombre, le nez est sur les fruits rouges bien mûrs. La bouche est souple, avec beaucoup de fraîcheur et de finesse. La finale est épicée légèrement, avec une belle profondeur.

cépage: 100 % cabernet franc, sur terroir des millarges mélange de matières organiques situé sur du tuffeau jaune avec une sédimentation (sable - sur ancien fond marin du tertiaire) sur les hauteurs de Coulain. Vendange manuelle, et vinification en cuve bois de 60 hectolitres afin d'apporter de la finesse et un boisé très fin, élevage en cuve inox, vin non collé, filtration sur terre, peu sulfité.

accords :

terrines de faisans, filets mignons de porc aux mangues, gingembre et poivre de Setchuan, cèpes à la Bordelaise, pigeonneau farci,

T°S : 16°C à carafes 1 heure avant

G: 3 à 7 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)