

Chinon Chateau de Coulaine 2021 'La Diabliesse' rouge 75 cl

. Le nez présente une fine amplitude aromatique qu'il faut laissé aérer pour entre voir des fruits fins telle que la cerise kirschée. La bouche est s



Référence : 471073

Prix : 25.45 €

Descriptif :

Chinon Chateau de Coulaine 2021 'La Diabliesse' rouge 75 cl

En 1988, après des études de viticulture et d'oénologie, 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. Issu d'une parcelle de vignes de 80 ans, située également sur le terroir des Picasses, mais en exposition Nord. Ce terroir donc 100 % pur argilo-calcaire permet l'expression variétale parfaite du Cabernet-franc, avec de belles maturités.

notes de dégustation :

Sa robe est d'un rouge rubis sombre. Le nez présente une fine amplitude aromatique qu'il faut laissé aérer pour entre voir des fruits fins telle que la cerise kirschée. La bouche est structurée ; le boisé encore légèrement présent va disparaître, ainsi que les tanins pas encore fondus.Des beaux fruits rouges apparaissent après oxygénation;Vin solaire et minéral.

cépage : 100% cabernet franc, vignes de 80 ans sur 0.80 hectares, fermentation malolactique lente en barriques après fermentation alcoolique en cuves béton. 11 mois en fûts de chêne (de 400 litres) de 3 - 4 vins et 20% de fût neuf. Puis en masse jusqu'à la mise en bouteilles

accords:

cuisine du terroir, gibiers pour leur chaleur et leur onctuosité. Raffinements gastronomiques : tian de queue de boeuf, géline aux truffes, jambon de sanglier à la lie de vin.

T°S : 16°C à carafes 1 heure minimum

G: 10 à 15 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)