

Chinon Rouge 'Les Picasses' 2018 Chateau de Coulain 75 cl

Ce millésime 2014 fait parti des grands millésimes en Région Centre, le nez de fruits rouges , présente une belle profondeur, avec une grande amplitud



Référence : 471074

Prix : 21.85 €

Descriptif :

Chinon Rouge 'Les Picasses' 2018 Chateau de Coulain 75 cl

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 parcelles situées sur le dessus du coteau, sur le flan sud, bien ventilé sur le terroir mythique des Picasses (sur Beaumont en Véron) sur un sol 100 % Argilo-calcaire sur tuffeau jaune,grosse croupe couverte de vignes, orientée Nord-Sud. Les parcelles représentent 2.40 hectares simplement.

notes de dégustation :

Ce millésime 2014 fait parti des grands millésimes en Région Centre, le nez de fruits rouges , présente une belle profondeur, avec une grande amplitude en bouche , les tannins sont beaux , volumineux et avec une grande souplesse. A garder encore quelques années avant de le consommer

cépages : 100% cabernet franc, vignes de 35 ans, vendanges manuelles, élevage 11 mois en fûts de chêne ; 1/3 neufs, 1/3 âgés de 1 vin et 1/3 de 2 vins. Puis en masse en cuves, jusqu'à la mise en bouteilles.

accords : à accompagner sur des viandes rouges grillées, une daube, la cuisine de terroir ou plus complexe : canard rôti, rosbeef aux légumes, gigot d'agneau... .

T°S: 16°C à carafier 1h00 minimum avant

G. 5 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)