

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Clos de l'Echo - AOC Chinon

« Ce clos, c'est notre fierté! Un vignoble mythique, situé face à la forteresse médiévale de Chinon et certainement l'un des tous premiers vignobles du Château et sans doute de Chinon. »

Arnaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

Type de vin	Racé & puissant
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	Un superbe clos argilo-calcaire (le plus haut de l'AOC) situé sur un coteau, au centre de Chinon avec une exposition Sud. Un sol parfait pour la culture et le développement de la vigne.
Culture	“culture raisonnée”, respectueuse de l'environnement avec enherbement entre les rangs afin de favoriser la limitation des rendements et de l'érosion. Effeuilage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION	Après un égrappage et un tri intégral de la vendange, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. La cuvaison dure environ 30 jours sous contrôle constant des températures de vinification. Ce procédé favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu à l'automne suivant.
--------------	--

DEGUSTATION

Température / garde	Entre 15 et 18 ° - superbe dès 5 à 7 ans - extraordinaire vers 10 ans.
Accords	Accompagnera parfaitement un faisan en cocotte, un carré d'agneau en croûte d'herbes, une fricassée de faisan et de champignons, du sanglier aux airelles, un paleron de boeuf braisé, une noisette de chevreuil sauce poivrade, ou encore un carré d'agneau rôti.
Commentaires	Une robe d'un rubis profond au nez envoûtant, puissant & complexe avec des notes riches de fruits noirs et d'épices. Une bouche généreuse, ample, structurée et équilibrée. Les tannins denses et prometteurs exhalent de superbes arômes de fruits.



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

