

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

La Diligence

« C'est à bord d'une voiture attelée que notre père et grand-père, René Couly, transportait ses vins. Notre cuvée La Diligence est née de ce charmant souvenir. ».

Arnaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

- Type de vin Ample & soyeux
- Encépagement Cabernet Franc 100 %
- Terroir Terres d'argile à silex et calcaire aux environs de Beaumont-en-Véron. Notre région bénéficie d'un climat tempéré de type semi-océanique propice à la culture 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 15 à 20 jours sous contrôle constant des températures de vinification. Ce procédé favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu courant Septembre.

DEGUSTATION

- Température / garde Entre 14 et 16 ° - agréable jeune sur le fruit et dans les 2 à 5 ans.
- Accords Vin de plaisir qui égayera vos rognons de veau, un petit salé aux lentilles, une potée, un confit de canard, ou encore une andouille grillée.
- Commentaires Robe grenat, nez fruité et agréable avec une dominante de fruits rouges. Une bouche ronde et charnue, avec des tannins fondus.



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

