

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Rosé René Couly - AOC Chinon

« Son atout, c'est qu'il tient sa place parmi les vrais vins! Friand et charme seront les deux qualificatifs de ce vin qui sera votre meilleur compagnon lors d'un repas convivial. ».

Amand & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

Type de vin	Rosé sec : aromatique, élégant, généreux
Encépagement	Cabernet franc 100 %
Terroir	Terrasses alluviales de sable et graviers, apportés par la Vienne (affluent de la Loire). 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. Effeillage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION

Macération d'environ 12 heures, après égrappage et tri intégral de la vendange. Puis, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Le contrôle constant des températures de vinification favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu vers Pâques.

DEGUSTATION

Température / garde	Entre 8 et 10 ° - à boire maintenant - garde : 2 ans
Accords	Des asperges rôties à la feta, des beignets de langoustines, des salades fraîches, de la cuisine asiatique (canard laqué, sushi) & exotiques (poulet tandoori) mais aussi grillades et barbecue feront de ce vin un mariage parfait.
Commentaires	Belle robe rose soutenu, annonçant un nez gourmand et fruité aux notes de groseilles et d'agrumes. La bouche est charnue, délicate et légèrement épicée.



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

