

# Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

*Les Moulins de Turquant - AOC Saumur Champigny*

« Un nom qui nous a semblé évident pour un joli village surplombé de Moulins caviers. Et la qualité de son terroir n'est plus à prouver! De superbes terres argilo-calcaire. ».

*Amaud & Jacques Couly-Dutheil*

## VIGNOBLE

Type de vin	Charnu, gourmand
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	Superbe terroir argilo-calcaire situé à Turquant, un village de l'AOC Saumur-Champigny. 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. Effeuillage, 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 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 d'été.
--------------	--

## DEGUSTATION

Température / garde	Entre 13 et 15 ° - agréable dans sa jeunesse - garde 3 à 5 ans.
Accords	Idéal avec des charcuteries, des pièces de boeuf, des grillades, cette cuvée sublimerait un navarin d'agneau printanier, un petit salé aux lentilles, un fricassé de lapin, ou une perdrix aux raisins.
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](http://www.coulydutheil-chinon.com)

