

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON

Clos de l'Olive - AOC Chinon

« Notre famille est propriétaire de ce joli clos depuis 1951. Avec son caractère Tourangeau, mur d'enclos et vieille demeure en tuffeau, il représente de façon superbe toute l'élégance et la finesse de la Loire. ».

Arnaud & Jacques Couly-Dutheil



VIGNOBLE

- Type de vin Elégant & complexe
- Encépagement Cabernet Franc 100 %
- Terroir Un superbe clos argilo-calcaire à dominante calcaire situé à l'Est de Chinon vers Cravant-les-Coteaux avec une exposition Sud. Un sol parfait pour 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 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 3 à 5 ans - extraordinaire vers 10 ans.
- Accords Accompagnera parfaitement un canard à l'orange et aux épices, un canard colvert rôti, un chapon farci aux châtaignes, un coq de bruyère rôti, des cuisses de canard confites, ou encore une pintade aux pêches.
- 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, équilibrée et toute en finesse. Tanins denses et prometteurs et superbes arômes de fruits.

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

