

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins du Val de Loire

Chinon AOC – Rouge

« Cuvée Confidence »

Millésime 2020

## ENCÉPAGEMENT :

Cabernet franc 100 %

## TERROIR :

Age moyen des vignes : 15 – 40 ans

Sol : argilo-calcaires



## MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :

Culture : Enherbement des rangs, agriculture raisonnée. Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique pendant environ 20 à 30 jours, suivie de l'opération de décuvage. Ce vin soutiré est mis en cuve pour son élevage. L'élevage se poursuit pendant plusieurs mois (de 6 à 8 mois), puis le vin est filtré et conditionné.

## ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste avec une viande rouge, des plats épicés, ou du fromage.

## TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 14 et 16 °. A consommer dans les 7 ans.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La cuvée Confidence se caractérise par sa jolie robe rouge violet soutenue aux reflets sombres. Ce vin au nez ouvert de fraises, qui évolue sur des notes de cassis et de mûres vous ravivera. Cette cuvée vous apportera une structure légère et équilibrée, entre fraîcheur et tanin.