

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins du Val de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Élégance »

Millésime 2020

## ENCÉPAGEMENT :

Cabernet franc 100 %

## TERROIR :

Age moyen des vignes : environ 20 – 50 ans

Sols graviers sablonneux

## MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :

Culture : travail du sol, agriculture raisonnée. Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique pendant 10 à 12 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 2 à 4 mois), puis le vin est filtré et conditionné.

## ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste avec une viande blanche, les grillades....

## TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 12 et 14 °. A consommer dans les 2 - 3 ans.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La cuvée Élégance vous ravira par sa légèreté et sa jolie robe rouge aux reflets violets soutenus. Ce vin de plaine fruité vous apportera gourmandise et fraîcheur avec une note de petits fruits rouges (framboise fraîche/bourgeon de cassis).

