

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC – Rouge

« Cuvée Confidence »

Millésime 2021

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 grenat aux légers reflets ocres, avec un goût de confiture de mûre. Nez intense de raisins secs de Corinthe, de réglisse et de Gentiane. Bouche élégante, équilibrée entre rondeur et fraîcheur.