

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Éléance »

Millésime 2022

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 Éléance avec sa jolie robe rouge cerise aux reflets violines, vous émerveillera par son parfum de bourgeons de cassis, de paprika. Evolution vers des notes de framboises fraîches et de cerises. Ce vin de plaine vous apportera une finale aux tanins fermes et jeunes.