

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée L'Inattendue »

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 20 à 30 jours, suivie de l'opération de décuvaage qui donne un vin de presse. Ce vin soutiré est mis en cuve pour son élevage. L'élevage se poursuit pendant environ un an. Il est ensuite filtré et mis en bouteilles.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

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

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 16 et 18 °. A consommer dans les 8 - 10 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La cuvée l'Inattendue possède une jolie robe rouge cerise aux reflets. Nez ouvert de pain d'épice, de réglisse et de confiture de mûre évoluant sur le coing et les raisins de coriandre. Bouche élégante marquée par la finesse et la fraîcheur.