DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC – Rouge

« Cuvée Confidence »

Millésime 2022

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 profonde et soutenue, nez discret avec une note très fine de paprika, de cassis frais. Bouche tendre, élégante évoluant rapidement sur la densité, la structure et la rondeur. Fin de bouche marquée par des tanins jeunes.