

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Éléance »

Millésime 2023

**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 HVE3. 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 :**

Vin qui possède une belle robe grenat, nez discret de fruits rouges et d'épices, notes de bourgeons de cassis. Souple et tendre, tanins élégants.

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire