

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée L'Inattendue »

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 HVE3.
Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique 20 à 30 jours, suivie de l'opération de décuvage 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 et même un gâteau au chocolat

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La cuvée l'Inattendue présente une robe pourpre profonde et soutenue. Un nez délicieusement fruité avec des notes de pâte de fruits rouges, de noix de coco et d'amandes grillées. En apparence, la sucrosité évolue en tanins jeunes, aboutissant à une finalité chaleureuse.