

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC – Rouge

« Cuvée Confidence »

Millésime 2023

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 robe brillante couleur rouge grenat s'ouvre sur un nez plaisant et complexe qui associe les odeurs des fruits rouges et noirs (fraise, cerise, pruneaux) à des notes épicées. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, une texture juteuse, de l'ampleur, un bon équilibre, ainsi que des arômes de fruits des bois (myrtilles, mûre) qui enrobent des tannins fondus puis persistent dans une finale chaleureuse et étoffée. Beau Chinon.