

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Louis & Lucie »

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 20 à 30 jours, suivie de l'opération de décuvage. Ce vin soutiré est élevé en fût de chêne pendant environ 1 an. Puis le vin est filtré et embouteillé.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste avec une viande rouge, du gibier, ou du fromage.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 16 et 18 °. A consommer dans les 12 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La cuvée Louis & Lucie est sélectionnée avec le plus grand soin, elle se définit par sa jolie robe rouge grenat soutenue. Nez ouvert sur de la noix de coco fraîche et des notes de rhum raisin de Corinthe, pouvant évoluer sur les cerises à l'eau de vie. Bouche puissante et structurée, belle sucrosité. Cette cuvée gourmande vous enchantera.

