

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Louis & Lucie »

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 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 avec de légers reflets violet. Nez ouvert de raisins de corinthe, de pain d'épice, de réglisse et de confiture de fruits noirs. Belle rondeur. Finale chaleureuse et gourmande

