

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Éléance »

Millésime 2024

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 :

La robe brillante couleur rouge rubis s'ouvre sur un nez élégant de framboises fraîches, de cassis et de paprika.

Bouche équilibrée entre fraîcheur, légèreté et rondeur.