

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire
Chinon AOC – Rouge

« Cuvée L'Inconnue »

Millésime 2024

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.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 16 et 18 °. A consommer dans les 6 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Issue d'un terroir argilo-calcaire, l'Inconnue tire sa personnalité d'une macération prolongée, jusqu'à révéler toute la richesse de son mystère. En bouche, elle dévoile des tanins robustes et des éclats de saveurs soyeux, dans un bel équilibre entre puissance et finesse.