

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 décuvaqe 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 8 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : Robe rouge rubis soutenue

Nez : Arômes discrets de confiture de mûres, de réglisse, de caramel et de cerises à l'eau de vie

Bouche : Attaque tendre évoluant sur la structure et la fraîcheur.

Impression générale : Équilibré et élégant, ce vin allie puissance aromatique et finesse en bouche, avec une structure soutenue et une fraîcheur agréable.