

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire - Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Élégance » Millésime 2025



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 planche apéro, un burger, une viande blanche, des grillades....

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 12 et 14 °. A consommer dans les 2 - 3 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : Belle robe rouge cerise, brillante et éclatante.

Nez : Expressif et gourmand, marqué par des arômes de confiture de fraise et de framboise, accompagnés de notes de réglisse et de bourgeons de cassis.

Bouche : L'attaque présente une belle sucrosité, apportant rondeur et charme immédiat. L'évolution se fait tout en élégance, soutenue par le croquant de tanins soyeux qui structurent l'ensemble avec finesse.

Impression générale : Un vin harmonieux, alliant gourmandise, élégance et texture soyeuse.