

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire - Chinon AOC – Rouge

« Cuvée Confidence » Millésime 2025

## 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 pendant environ 20 à 30 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 6 à 8 mois), puis le vin est filtré et conditionné.

## ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste avec une viande rouge, des plats épicés, ou du fromage.

## TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 14 et 16 °. A consommer dans les 7 ans.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

**Robe :** Belle robe rubis intense, profonde et brillante.

**Nez :** Nez ouvert et expressif, dominé par une typicité de **bourgeon de cassis**, apportant fraîcheur végétale et notes de fruits noirs.

**Bouche :** La bouche se montre équilibrée, avec une matière harmonieuse et une agréable sensation chaleureuse en finale.