

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire - Chinon AOC - Rouge

« Cuvée Louis & Lucie » - 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.  
Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique pendant 20 à 30 jours, suivie de l'opération de décuvage. Ce vin soutiré est élevé en fût de chêne pendant environ 1 an. Puis le vin est filtré et embouteillé.

## ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste avec une viande rouge, du gibier, ou du fromage.

## TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 16 et 18 °. A consommer dans les 12 ans.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

**Robe** : Robe rubis intense

**Nez** : Ouvert, marqué par des notes boisées (vanille) et épicées, évoquant la noix de muscade

**Bouche** : Attaque équilibrée. Milieu de bouche structuré.  
Finale courte.

