



CHÂTEAU DE COULAINÉ



CHÂTEAU DE COULAINÉ

BONNAVENTURE

CHINON

Cépage

Cabernet Franc 100 %, sur 1.7 hectares, vignes âgées d'une vingtaine d'années, situées en haut du coteau de Coulaïne.

Terroir

Sélection parcellaire de sols 100% "Millarges", mêlés de matière organique, sur tuffeau jaune, situés en haut du coteau de Coulaïne. Ces sables gréseux (sables jaunes en géologie) sont sédimentaires : anciens fonds marins du Tertiaire. Les sables apportent du fruité et de la chaleur ; le tuffeau donne la structure et les tannins.

Vinification

Vendanges manuelles puis vinification traditionnelle : avec levures indigènes, pas de chaptalisation ; vinification en cuves de chêne (marque "Grenier") de 60 hectolitres. Cela permet au vin de respirer, aux tanins de s'arrondir, sans donner d'arômes boisés, et tout en préservant le fruité du raisin récolté.

Elevage

Reste en cuves (pour la micro-oxygénation) jusqu'à la mise en bouteille. Vin non collé, filtration sur terre et léger sulfitage à la mise.

Dégustation

Robe rouge assez sombre, nez de fruits rouges bien mûrs. Bouche équilibrée, souple, avec une belle fraîcheur. Tannins présents, qui commencent à s'arrondir. Vin épicé et chaleureux, reflet du millésime ; peut se boire dès maintenant. Début de maturité : fin 2017
A boire jusqu'en 2020. Servir à 16 °C.

Accords mets et vins

Filet mignon de porc aux mangues, gingembre et poivre de Set chuan, cèpes à la bordelaise, terrine de faisan, pigeon-neau farci.

Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2016

TAV : 13.5 %

AT : 3.70 g.l⁻¹

Production : 9 000 btl.

SO₂ Total : 44 mg.l⁻¹

Sucres résiduels : <0.3 g.l⁻¹

pH : 3.41

