



CHÂTEAU DE COULAINÉ



## CHÂTEAU DE COULAINÉ

### CLOS DE TURPENAY

CHINON

#### Cépage

Cabernet Franc 100 %, vignes de 51 ans sur 1.2 hectares, 20 ans sur 0.9 hectares ; vendanges manuelles.

#### Terroir

Argilo-calcaire et argilo-siliceux, veiné de "millarges" dans le haut du coteau; pente moyenne avec exposition plein Sud-Est. Clos planté en vignes attesté par archive depuis le milieu du XIII ème siècle. Parcelle historique du domaine, replantée en 1960 en sélection massale. Le reste du Clos a été planté entre 1992 et 1995.

#### Vinification

Traditionnelle : avec levures indigènes, pas de chaptalisation ; macérations assez longues en cuves béton et cuves bois anciennes, puis entonnage. Fermentation malolactique en barriques. Vin ni collé, ni filtré, très légèrement sulfité

#### Elevage

11 mois en fûts de chêne âgés de 4 - 5 vins et 10 % de fûts neufs. Puis en masse jusqu'à la mise en bouteilles.

#### Dégustation

Robe rouge soutenu, arômes de fruits rouges marqués, tanins qui commencent à bien se fondre, très fins et mûrs, bouche pleine. Vin très structuré, bien équilibré et de belle longueur. Vin à attendre : début de maturité Automne 2014. Un beau potentiel de garde : Servir à 16-18°C.

#### Accords mets et vins

Pintade aux pêches, pâtes à l'italienne bien goûteuses comme des tagliatelle aux dés de sanglier (ou de bœuf) à la sauce tomate ; le gibier convient bien : la minéralité du vin faisant équilibre avec la force des viandes. Les accords sucré-salé conviennent bien aussi.

#### Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2014

TAV : 12.50 %

AT : 3.39 g.l<sup>-1</sup>

Production : 8 000 btl  
(750 ML + 1500 ML)

SO<sub>2</sub> Total : 32 mg.l<sup>-1</sup>

Sucres résiduels : <0.5 g.l<sup>-1</sup>

pH : /

