



## CHÂTEAU DE COULAINÉ

## CHÂTEAU DE COULAINÉ

### COULAINÉ BLANC

CHINON



#### Cépage

Chenin 100 %, sur 0.68 hectares, vignes de 6 à 20 ans, vendanges manuelles

#### Terroir

La parcelle est plantée sur des bas de pente argilo-calcaire, juste en face du château. Exposition sud. La roche mère calcaire n'est pas très loin, mais l'argile bien présente donne une expression aromatique bien typée. quelques rangs ont été plantés sur le haut du coteau derrière le château. Même cépage et même élaboration que Les Pieds Rôtis, mais expression bien différente.

#### Vinifications

Vendanges, pressurage, débourbage des grosses lies, Entonnage en barriques, levures indigènes, pas de chaptalisation. La fermentation malolactique se fait naturellement. Le vin est ensuite remis en masse en cuves pendant quelques mois jusqu'à la mise en bouteilles. Vin non collé. Filtration sur terre, sulfitage si besoin en cours d'élevage et à la mise.

#### Elevage

En barriques de 3 à 10 ans jusqu'à la mise en bouteille. Environ 5% fût neuf. Malo faite à 100%

#### Dégustation

Robe or pâle, nez fruité. Le caractère boisé et vanillé est léger. Bouche : attaque franche, bien nette, fraîcheur grâce à l'acidité équilibrée du millésime, du fruité ; mais avec de la rondeur, du gras, apportés par l'argile du sol. A boire jusqu'en 2020, voire plus. Servir à 10-12 ° C

#### Accords mets et vins

Un vin qui appelle une cuisine raffinée. Poissons de rivière : brochet, sandre, ombre... L'accord le plus fin étant avec les viandes blanches : chapon, pintade, veau (filet mignon avec panais, pleurotes etc Fromages à pâtes cuites, persillées, ou chèvre secs.

#### Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2015

TAV : 13 %

AT : 3.57 g.l<sup>-1</sup>

Production : 4 000 btl.

SO<sub>2</sub> Total : 30 mg.l<sup>-1</sup>

Sucres résiduels : 2.7 g.l<sup>-1</sup>

pH : 3.45

