



CHÂTEAU DE COULAINÉ

CHÂTEAU DE COULAINÉ

COULAINÉ ROUGE

CHINON



Cépage

Cabernet Franc 100 %, sur 8.5 hectares, les plus jeunes vignes du domaine, de 15 ans en moyenne.

Terroir

Cette cuvée n'est pas une sélection parcellaire au sens strict du terme ; c'est un assemblage de parcelles sur coteaux et plateaux autour du domaine. Ce sont l'âge des vignes et la vinification qui font la cuvée : du fruité, de la souplesse. Un vin de soif, facile à accorder.

Vinification

Macération à froid en cuves béton. Sans trop d'extraction afin de préserver le fruité. Levures indigènes. Vin non collé, filtration sur terre, léger sulfitage à la vendange puis avant la mise en bouteilles.

Elevage

En cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Avec quelques remontages-aérations.

Dégustation

Robe rouge clair ; nez au fruit encore discret ; bouche déjà bien souple, caractéristique du millésime. Le fruité et l'équilibre croquant habituels de cette cuvée se retrouvent bien : c'est un vin de soif, à boire dès sa jeunesse et dans les 3 ans. A ouvrir un peu avant le service. Servir entre 14 et 16 ° C.

Accords mets et vins

Viande blanche, viande rouge grillée, charcuterie "autour du cochon", légumes du jardin, pâtes, quiches, chèvres frais ou cendrés.

Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2017

TAV : 13.00 %

AT : 4 g.l⁻¹

Production : 20 000 btl.
(375 ML, 750 ML, 1500 ML)

SO₂ Total : 38 mg.l⁻¹

Sucres résiduels : <0.3 g.l⁻¹

pH : 3.43

