



CHÂTEAU DE COULAINÉ

## CHÂTEAU DE COULAINÉ

### COULAINÉ ROUGE

CHINON



#### Cépage

Cabernet Franc 100 %, sur 8.5 hectares, les plus jeunes vignes du domaine, de 25 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

Deux tiers en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Un tiers de foudres. Avec quelques remontages-aérations.

#### Dégustation

Robe rouge clair ; nez au fruit éclatant et mur ; bouche déjà bien ronde et expressive. 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 : 2018

TAV : 14.00 %

Acidité totale : 3.7 g.l<sup>-1</sup>

Production : 35 000 btl.  
(375 ML, 750 ML, 1500 ML)

SO<sub>2</sub> Total : 40 mg.l<sup>-1</sup>

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

pH : 3.47

