



CHÂTEAU DE COULAINÉ



CHÂTEAU DE COULAINÉ

FRANCS DE PIEDS

CHINON

Cépage

Cabernet Franc 100 %, sans porte greffe, sur 0.25 hectares, vignes de 15 ans

Terroir

25 ares dans le recoin le plus protégé du Clos de Coulaïne, en face du château, même parcelle que le Chinon blanc (soit bas de pente argilo-calcaire) mais ce recoin très protégé par les restes des murs du clos est aussi la seule zone un peu sablonneuse de la parcelle, ce qui permet de mieux protéger des atteintes phylloxériques.

Vinifications

Vendanges manuelles puis itinéraire traditionnel : levures indigènes, pas de chaptalisation ; fermentation malolactique lente en barriques après fermentation alcoolique en petite cuve Vin ni collé, ni filtré, très légèrement sulfité.

Elevage

11 mois en fûts de chêne (de 400 litres ou bordelaise, selon le volume du millésime) de 5 vins. Puis en masse jusqu'à la mise en bouteilles

Dégustation

La plantation non greffée permet d'obtenir les caractéristiques variétales du cépage avec plus de pureté et de finesse. Le jus a le fruité d'une cuvée comme le Château de Coulaïne par exemple, mais on y retrouve la complexité des vins de vignes plus âgées ou de terroirs plus forts, plus tanniques.

A boire, et dans les 3 ans.

Accords mets et vins

Même seul à l'apéritif. Sinon tous les accords sont possibles vu le fruité et l'ampleur.

Ne pas hésiter à carafer.

Servir à 14-16° C

Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2014

TAV : 12.67 %

AT : 4.08 g.l⁻¹

Production : 1300 btl.

SO₂ Total : < 20 mg.l⁻¹

Sucres résiduels : < 0.5 g.l⁻¹

pH : 3.48

