



CHÂTEAU DE COULAINÉ

## CHÂTEAU DE COULAINÉ

### LA DIABLESSE

CHINON



#### Cépage

Cabernet Franc 100 %, sur 0,80 hectares, vignes de 80 ans, vendanges manuelles

#### Terroir

Située le terroir des Picasses, mais en exposition Nord. Ce terroir 100 % pur argilo-calcaire permet l'expression variétale parfaite du Cabernet-franc, avec de belles maturités. Et le maintien d'une fraîcheur typique, malgré l'ampleur procurée par la qualité du terroir.

#### Vinification

Traditionnelle : levures indigènes, pas de chaptalisation ; fermentation malolactique lente en barriques après fermentation alcoolique en cuves béton. Vin ni collé, ni filtré, très légèrement sulfité en cours d'élevage si besoin.

#### Elevage

11 mois en fûts de chêne (de 400 litres) de 3 - 4 vins et 20% de fût neuf. Puis en masse jusqu'à la mise en bouteilles

#### Dégustation

Robe rouge rubis sombre, la fine amplitude aromatique du nez est encore en devenir, bouche structurée ; le boisé encore légèrement présent va disparaître. Fruits rouges et tanins pas encore fondus. Solaire et minéralité. Attendre l'Automne- Hiver 2016/2017 avant de commencer à ouvrir. Peut se goûter plus tôt, à condition de carafer.

#### Accords mets et vins

Traditionnels ou inattendus : cuisine du terroir, gibiers pour leur chaleur et leur onctuosité. Raffinements gastronomiques : tian de queue de bœuf, géline aux truffes, jambon de sanglier à la lie de vin.

#### Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2015

TAV : 12.7 %

AT : 3.52g.l<sup>-1</sup>

Production : 3 500 btl  
(750 MI + 1500 MI).

SO<sub>2</sub> Total : 38 mg.l<sup>-1</sup>

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

pH : 3.54

