



CHÂTEAU DE COULAINÉ

## CHÂTEAU DE COULAINÉ

### LES PICASSES

CHINON



#### Cépage

Cabernet Franc 100 %, sur 2.40 hectares, vignes de 35 ans, vendanges manuelles

#### Terroir

100 % Argilo-calcaire sur tuffeau jaune, sur le terroir mythique des Picasses (commune de Beaumont-en-Véron). Colline couverte de vignes, orientée Nord-Sud. Les parcelles de cette cuvée ont une exposition plein soleil : sur le dessus du coteau, bien ventilé, et sur le coteau sud.

#### Vinification

Traditionnelle avec levures indigènes. ; macération en cuve béton.  
Fermentation malolactique en fûts pendant l'élevage.  
Vin ni collé, ni filtré et très légèrement sulfité si besoin.

#### Elevage

11 mois en fûts de chêne ; 1/3 neufs, 1/3 âgés de 1 vin 1/3 de 2 vins. Puis en masse en cuves, jusqu'à la mise en bouteilles.

#### Dégustation

L'exposition plein sud des parcelles est le dénominateur commun à tous les millésimes : concentration, chaleur. Robe rouge rubis ; nez de fruits rouges encore discret. Le manque de maturité qui signe le 2013 est sensible, mais la matière et le fruité sont présents, les tanins eux aussi vont se mettre en place sagement. Maturité au Printemps-Eté 2016. Garde jusqu'à 15 ans. Servir à 16 -18 °C.

#### Accords mets et vins

Viandes rouges grillées et en daube ; cuisine du terroir ou plus complexe : canard rôti, rosbief aux légumes, gigot d'agneau.

L'acidité du millésime autorise l'accompagnement de gibier, pour les amateurs : les notes s'équilibrent.

#### Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2015

TAV : 13 %

AT : 3.46 g.l<sup>-1</sup>

Production : 10 000 btl.  
(750 ML, 1500 ML)

SO<sub>2</sub> Total : 32 mg.l<sup>-1</sup>

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

pH : 3.58

