



CHÂTEAU DE COULAINÉ

CHÂTEAU DE COULAINÉ

LES PICASSES

CHINON



Cépage

Cabernet Franc 100 %, sur 2.40 hectares, vignes de 40 ans, vendanges manuelles

Terroir

100 % Argilo-calcaire sur tuffeau blanc, 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 malo-lactique en fûts pendant l'élevage.
Vin ni collé, ni filtré et très légèrement sulfité si besoin.

Elevage

12 mois en demi-muids de plusieurs années, seulement 10 % de bois neuf. Ensuite repris en masse pendant 4 mois avant mise en bouteille.

Dégustation

L'exposition plein sud des parcelles est le dénominateur commun à tous les millésimes : concentration, chaleur, même sur cette année 2016, dévorée par le gel.
La robe est rouge rubis ; nez de fruits rouges encore discret. Les tanins sont fins et déjà bien souples.
Maturité au Printemps-Eté 2020. Garde jusqu'à 10 ans.
Servir à 18 °C.

Accords mets et vins

Viandes rouges grillées et en daube ; cuisine du terroir ou plus complexe : canard rôti, rosbeef aux légumes, gigot d'agneau.
L'acidité du millésime autorise l'accompagnement de gibier, pour les amateurs : les notes s'équilibrant.

Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2016

TAV : 13.4 %

AT : 3.7 g.l⁻¹

Production : 3000 bt.
(750 ML)

SO₂ Total : 30 mg.l⁻¹

Sucres résiduels : <0.5 g.l⁻¹

pH : 3.46

