



CHÂTEAU DE COULAINÉ

CHÂTEAU DE COULAINÉ

LES PIEDS RÔTIS

TOURAINÉ



Cépage

Chenin 100 %, sur 1.50 hectares, vignes de 9 ans, vendanges manuelles

Terroir

Plateau de l'Eocène sur la rive gauche de la Vienne, face à Coulaïne. Plongeant vers le bourg de Thizay en coteau pentu, exposé sud. Sols très chauffants, gravillons de granite, éponges fossiles, argilo-calcaire marqué par la "craie" du tuffeau blanc. Les Pieds Rôtis est le nom cadastral, comme Picasses et Clos de Turpenay.

Vinification

Vendange pressée, puis débourbage des grosses lies, entonnage en fûts. Levures indigènes, pas de chaptalisation. Fermentation malolactique laissée libre. Vin non collé, filtration sur terre et léger sulfitage en cours d'élevage si besoin, et à la mise.

Elevage

En fûts de 400 litres âgés de 2 / 8 vins, jusqu'à la mise en bouteille. Environ 5% de fût neuf. Malo faite à 100%

Dégustation

Robe or pâle, légèreté et finesse. De la rondeur et du gras, beaucoup de fraîcheur aussi. Bel équilibre entre le fruité et l'arête acide. A boire jusqu'en 2020. Servir à 10 - 12°C

Accords mets et vins

S'apprécie : seul, à l'apéritif ou tout autre moment. Avec des viandes blanches, de la cuisine asiatique. Aussi un simple poulet, rôti de porc. Certains fromages pas trop forts, ou à pâte cuite.

Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2016

TAV : 14.00 %

AT : 4.1 g.l⁻¹

Production : 7900 btl.

SO₂ Total : 40 mg.l⁻¹

Sucres résiduels : 1.8 g.l⁻¹

pH : 4.1

