



CHÂTEAU DE COULAINÉ



CHÂTEAU DE COULAINÉ

LES PIEDS RÔTIS

TOURAINÉ

MÉTHODE TRADITIONNELLE

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 débourage des grosses lies, et mise en cuve pour vin de base. Levures indigènes, pas de chaptalisation.

Mise sur lattes pendant 18 mois.

Vin non collé, dosage à 0.5 g/L.

Elevage

Elevage sur lattes chez élaborateur.

Méthode Traditionnelle : élaboré exactement comme un Champagne.

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 accompagnant des desserts.

Caractéristiques œnologiques

Millésime : 2013

TAV : 11.9 %

AT : 3.9 g.l⁻¹

Production : 5800 btl.

SO₂ Total : 34 mg.l⁻¹

Sucres résiduels : <0.3 g.l⁻¹

pH : 3.47

Dosage : 0.5

