

Couly Dutheil – Les Chateaux | Chinon Blanc Chenin Blanc France (LOIRE) – 2021

Domaine

Couly Dutheil

Dit prachtige domein behoorde ooit toe aan de grote humanist François Rabelais waarna in 1952 de familie Couly het overkocht. De zuiders georiënteerde wijngaarden van dit domein beslaan 17ha en hebben een gunstige klei- en kalkrijke ondergrond voor de teelt van Cabernet Franc. De druiven worden op optimale rijpheid manueel geplukt en hebben een opbrengst van 45hl/ha. Onder het kasteel bevinden zich imposante kelders.

Vinification

Après tri sur pied des raisins, la vendange est pressée directement. La fermentation alcoolique démarre ensuite et est suivie d'un élevage sur lies fines pour apporter du gras au vin. Ce procédé favorise l'expression fruité et la rondeur du chenin blanc. La mise en bouteille a lieu vers fin Avril - début Mai.

Dégustation

Robe or pâle et cristallin, nez intense, franc frais et très aromatique avec des notes florales, minérales et agrumées. Bouche fruitée, délicate, tendre et riche.

Mets adaptées

Courgette | Coquilles St. Jacques | Risotto | Asperges

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chenin Blanc

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex non boisé

