



Couly-Dutheil

Les Châteaux

Chinon Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Chinon
Cuvée :	Les Châteaux
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Le Chinon blanc est une rareté. Seule 2 % de l'appellation est plantée en Chenin. Raison de plus pour découvrir ce vin rond, fruité, généreux, richesse... le tout parfaitement équilibré avec une finale pleine de fraîcheur. Un vin qui nous rappelle à quel point les mariages vins blanc, fromage et viande blanches crémeuses sont harmonieux. Mais les coquilles Saint Jacques sont également à la fête avec cette cuvée.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes,
Bâtonnage régulier.
Filtration légère, Bouchon technique.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, profonde, reflets dorés.
NEZ : Aromatique, expressif, arômes de fleurs blanches, subtils arômes d'abricot, légers arômes de coing, arômes de fruits blancs, arômes de cire d'abeille.
BOUCHE : Gourmande, généreuse, veloutée, très souple, légèrement minérale, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°
GARDE : A consommer entre 2020 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Asperges, Escargots à la bourguignonne, Poissons à la crème, Spécialités orientales, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours des Ligiers 2019 : Liger d'or

