

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rouge

« Cuvée L'Inconnue »

Millésime 2023



ENCÉPAGEMENT :

Cabernet franc 100 %

TERROIR :

Age moyen des vignes : 15 – 40 ans

Sol : argilo-calcaires

MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :

Culture : Enherbement des rangs, agriculture raisonnée HVE3.
Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Fermentation alcoolique 20 à 30 jours, suivie de l'opération de décuvaqe qui donne un vin de presse. Ce vin soutiré est mis en cuve pour son élevage. L'élevage se poursuit pendant environ un an. Il est ensuite filtré et mis en bouteilles.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste avec une viande rouge, du gibier, des plats épicés.

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 16 et 18 °. A consommer dans les 8 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La cuvée l'Inconnue présente une robe rouge grenat soutenue. Un nez ouvert vers des notes de cerises à l'eau de vie et de caramel. Tanins au goût de cerise et persistants. Finale chaleureuse.