

CHINON ROUGE, Domaine Couly-Dutheil 'La Diligence'

Het huis Couly-Dutheil kende zijn oorsprong in 1921 en heeft naam en faam gemaakt in de AOP Chinon gelegen in het zuiden van het wijngebied Touraine. De derde en vierde generatie zetten het werk verder van stichter Baptiste Dutheil in een streek vermaard om zijn prachtige kastelen en mild zeeklimaat. Geschikte kalkhoudende gronden met kiezel in de bodem en lange zonnige periodes zorgen voor een uitstekende omgeving om heel mooie wijnen te maken. Het nobele terroir van Chinon zorgt ervoor dat de cabernet franc zich hier op de best mogelijke manier kan ontwikkelen en dat merken we in het glas. Helder en levendig robijnrood verraadt reeds de typisch kenmerken en bij het ruiken merken we rood fruit (framboos), wat zwarte bes, braam, plantaardige geurtjes (wat paprika) en lichte kruidigheid. De blauwe druiven worden hier ook manueel geoogst en ontrist; de opbrengst is 45 hl/ha wat een mooie densiteit oplevert. We kunnen hier genieten van een zacht, fruitig product met versmolten tannines zo eigen aan de eerbiedwaardige druif uit deze appellatie. Je kan de wijn gerust wat koeler schenken op 15 of 16°C bij zomerse temperaturen en hem combineren met wat gekruide kip, kalfsvlees met champignons of een tonijnsteak. Als het weer wat tegenzit in de zomer smaakt een stoofpotje met konijn of een cassoulet er ook toppie bij! Op zijn best tussen zijn tweede en vijfde of zesde jaar. Tip: het is zeker niet fout om deze wijn te karaferen.

CHINON ROUGE, Domaine Couly-Dutheil 'La Diligence'

Le terroir noble de Chinon permet au cépage cabernet franc un épanouissement idéal du raisin et cela se remarque dans le verre. La robe rouge rubis transparente et vivace trahit d'emblée les caractéristiques typiques du cépage. Le nez dévoile des fruits rouges (framboise), des impressions de cassis et de mûre, une petite touche végétale (poivron) et des épices douces. Les vendanges sont entièrement manuelles et les grappes sont éraflées. Le rendement limité à 45 hectos à l'hectare donne des vins denses. Voilà un vin suave et fruité aux tanins fondus, typique du cépage roi de cette appellation. N'hésitez pas à déguster ce vin légèrement frais à 15-16 degrés pour accompagner un poulet aux épices, une pièce de veau aux champignons ou encore un steak de thon. Et si le beau temps nous abandonne en été, il se mariera aussi sans problème avec un pot-au-feu de lapin ou un cassoulet succulent. Il se présentera sous son meilleur jour entre sa deuxième et sa cinquième ou sixième année. Petit conseil : n'hésitez pas à carafer ce beau vin. La maison Couly-Dutheil, fondée en 1921, s'est forgé une réputation de fer dans l'A.O.P. Chinon, située dans le sud de la région viticole de Touraine. La troisième et la quatrième génération poursuivent le travail entamé par son fondateur Baptiste Dutheil dans une région réputée pour ses beaux châteaux et son climat océanique très doux. Le sous-sol calcaire et graveleux et les nombreuses périodes d'ensoleillement créent un environnement idéal à l'élaboration de vins fins. Le terroir noble de Chinon permet au cépage cabernet franc un épanouissement idéal du raisin et cela se remarque dans le verre. La robe rouge rubis transparente et vivace trahit d'emblée les caractéristiques typiques du cépage. Le nez dévoile des fruits rouges (framboise), des impressions de cassis et de mûre, une petite touche végétale (poivron) et des épices douces. Les vendanges sont entièrement manuelles et les grappes sont éraflées. Le rendement limité à 45 hectos à l'hectare donne des vins denses. Voilà un vin suave et fruité aux tanins fondus, typique du cépage roi de cette appellation. N'hésitez pas à déguster ce vin légèrement frais à 15-16 degrés pour accompagner un poulet aux épices, une pièce de veau aux champignons ou encore un steak de thon. Et si le beau temps nous abandonne en été, il se mariera aussi sans problème avec un pot-au-feu de lapin ou un cassoulet succulent. Il se présentera sous son meilleur jour entre sa deuxième et sa cinquième ou sixième année. Petit conseil : n'hésitez pas à carafer ce beau vin.

Artikelnummer:	385F
Land:	Frankrijk
Regio:	Loire
Appelatie:	AC CHINON
Druivensoort:	Cabernet Franc
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

www.magnuswijnen.be

N°:	385F
Pays:	France
Région:	Loire
Appellation:	AC CHINON
Cépage:	Cabernet Franc
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be