



**CHINON BLANC, Domaine
Couly-Dutheil 'Les Chanteaux'**

**CHINON BLANC, Domaine
Couly-Dutheil 'Les Chanteaux'**

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. Deze witte wijn is een monocépage van de chenin, een druif die wel eens 'een kameleon' wordt genoemd omdat ze afhankelijk van het moment van de oogst zo erg verschillende gedaantes kan aannemen. Deze komt van een zuidelijk georiënteerd perceel waar de stokken gemiddeld vijftien jaar oud zijn. De druiven worden manueel geoogst, ontrist en de wijn rijpt een vijftal maanden 'sur lies' in stalen tanks. In het glas zien we een schitterende bleekgele kleur en na het walsen ruiken we florale en minerale toetsen en frisse citrusaroma's. We proeven en genieten van verfrissende en elegante smaken, een rijk palet op onze tong. Al het lekkerste van de visrijke regio dat bij deze wijn past zien we in onze fantasie passeren: een tong amandine, een kreeftensoep of een risotto met sint-jakobsvruchten en groene asperges. Serveren op 10 à 11 graden tussen zijn eerste en derde jaar. Een aanrader! Deze witte wijn is een monocépage van de chenin, een druif die wel eens 'een kameleon' wordt genoemd omdat ze afhankelijk van het moment van de oogst zo erg verschillende gedaantes kan aannemen. Deze komt van een zuidelijk georiënteerd perceel waar de stokken gemiddeld vijftien jaar oud zijn. De druiven worden manueel geoogst, ontrist en de wijn rijpt een vijftal maanden 'sur lies' in stalen tanks. In het glas zien we een schitterende bleekgele kleur en na het walsen ruiken we florale en minerale toetsen en frisse citrusaroma's. We proeven en genieten van verfrissende en elegante smaken, een rijk palet op onze tong. Al het lekkerste van de visrijke regio dat bij deze wijn past zien we in onze fantasie passeren: een tong amandine, een kreeftensoep of een risotto met sint-jakobsvruchten en groene asperges. Serveren op 10 à 11 graden tussen zijn eerste en derde jaar. Een aanrader!

Ce blanc est un monocépage issu du chenin, cépage qualifié parfois de véritable 'caméléon' parce qu'il livre des vins différents selon le moment où il est vendangé. Cette cuvée 'Les Chanteaux' provient d'une parcelle orientée plein sud dont les ceps ont une moyenne d'âge de 15 ans. Les vendanges sont entièrement manuelles, les grappes sont éraflées et le vin est élevé pendant environ cinq mois sur lies fines dans des cuves en acier inoxydable. La robe or pâle et cristalline est suivie d'un nez intense avec des notes florales, minérales et agrumées. En bouche, on savoure un fruité fin et élégant avec une palette de saveurs au palais. Pour accompagner ce blanc délicieux, nous voyons défiler devant nos yeux toute la richesse en poissons de cette région : une sole amandine, un bisque de homard ou un risotto aux Saint-Jacques et aux asperges vertes. Servez ce blanc à 10-11 degrés entre sa première et sa troisième année. Un délice à ne pas rater !

Artikelnummer:	386H
Land:	Frankrijk
Regio:	Loire
Appelatie:	Chinon
Druivensoort:	Chenin Blanc
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	Geen

www.magnuswijnen.be

N°:	386H
Pays:	France
Région:	Loire
Appellation:	Chinon
Cépage:	Chenin Blanc
Alcohol:	15%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be