

Couly-Dutheil

LE GRAND NOM DU CHINON



La Baronnie Madeleine - AOC Chinon

« Dans les très bons millésimes, nous distinguons une cuvée en lui donnant le Titre de Baronnie Madeleine, en l'honneur de notre Père et Grand-Père, Madeleine Dutheil, grande Dame du vin. Cette cuvée se doit d'être pleine de charme et d'un équilibre prometteur. »

Arnaud & Jacques Couly-Dutheil

VIGNOBLE

Type de vin	Elégant & harmonieux
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	Sélections parcelaires sur coteau et plateau argilo-calcaire, propices à la culture et au développement de la vigne.
Culture	"culture raisonnée", respectueuse de l'environnement avec enherbement entre les rangs afin de favoriser la limitation des rendements et de l'érosion. Effeuilage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

VINIFICATION	Après un égrappage et un tri intégral de la vendange, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. La cuvaison dure environ 20 jours sous contrôle constant des températures de vinification. Ce procédé favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu l'été suivant.
--------------	--

DEGUSTATION

Température / garde	Entre 16 et 18° - agréable dès 2 à 3 ans - garde : 5 à 10 ans.
Accords	Ce vin accompagnera parfaitement un coq au vin de Chinon, du canard sauvage à l'orange et aux épices, un carré d'agneau aux girolles ou aux champignons des bois, ou encore une côte de bœuf aux échalotes confites.
Commentaires	Robe grenat et rubis, nez élégant, franc et intense aux notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices. Une bouche harmonieuse, fruitée et riche avec des tannins soyeux et fondus.

12, rue Diderot - BP 234 - 37502 Chinon cedex France - tél 02 47 97 20 20 - www.coulydutheil-chinon.com



Safra 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.