Wijnfiche

Couly Dutheil - René Couly rosé | Chinon (Loire) France (Frankrijk) — 2025

Vinification

Le vin subit une macération de 12 heures, après triage des raisins. Ensuite commence la fermentation alcoolique à base de levures sauvages. Grâce au contrôle constant de la température pendant la fermentation, le fruit du cabernet franc est accentué. Le vin est mis en bouteille pendant les vacances de Pâques qui suivent les vendanges.

Dégustation

Belle couleur profonde. Au nez très discret, des notes de cassis et d'agrumes. En bouche, ce vin est ample, délicat et charnu, avec un peu de réglisse et de poivre en finale. Ce rosé structuré est harmonieux et flatteur.

Mets adaptées

Langoustines | Cuisine oriental | Barbecue | Salades - été | Viande d'agneau - grillée | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Cabernet Franc
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Puissant ample

