

COULY-DUTHEIL

Pur Sans, Chinon
rouge sans sulfites
(Cabernet Franc) 2020

29,01\$

* Prix de détail suggéré



 Nature

\$	Frais de service	5,06\$
	Code produit	14976557
\$	Prix licencié	25.20\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée de la Loire
📍	Sous-région	Touraine
🏷️	Appellation	Chinon
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	<4 g/l
🔑	Fermeture	Liège



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis, nez frais et agréable avec une dominante de fruits et fleurs rouges. Une bouche fraîche et dynamique. Vin de plaisir, parfait à l'apéritif, il accompagne idéalement une cuisine d'été toute en fraîcheur mais aussi charcuteries et fromages de chèvre, voire les poissons.

NOTES SUR LE PRODUIT

Partisans de l'utilisation de très peu de sulfites pour l'ensemble de nos vins, nous avons poussé la démarche à l'extrême aboutissant à cette cuvée "Pur Sans", sans ajouts de sulfites. Servir à une température entre 14 et 16 °. Potentiel de garde : 1-2 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges très tôt le matin pour profiter des températures les plus fraîches. Seules les parcelles les plus proches de la cuverie ont été utilisées afin de rentrer des raisins parfaitement sains. Aucun ajout de sulfite durant les vinifications, nous avons privilégié une fermentation naturellement rapide afin d'éviter toute oxydation. Travail en cuves inox pour une hygiène irréprochable, pour des vins non protégés par le soufre.

JULIE LAVOIE
(514) 267-4985
Représentante

ROBERT FARESE
(514) 827-6233
Directeur du développement

MONIQUE LEGAULT
(450) 525-5222
Représentante

CLAUDE HARVEY
(418) 564-1597
Représentant