

Pierre & Bertrand COULY

Chinon rouge AOP

Les 4 Aiment



APPELATION AOC Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Argilo-calcaire et calcaire

HISTOIRE

Cuvée réalisée par Vincent COULY en l'honneur des conjoints des membres de la famille Couly; Michèle, Mathilde, Mélanie, Mathieu

VINIFICATION

Assemblage en cuve de 2/3 de vendange égrappée (moitié argilo calcaire / moitié calcaire), un tapis de rafles de raisin et 1/3 de vendange entière issue de la Haute Olive,
Macération semi-carbonique pendant les deux mois succédant la vendange
Remontage doux à partir de la deuxième semaine de macération

ELEVAGE

12 mois en tonne (500L) issue d'une chauffe douce de bois venant de la forêt de Touraine

POTENTIEL DE GARDE

7 à 15 ans
Bouchon en liège qualité optimum avec garantie individuelle
Bouteille numérotée, étiquetée et cirée à la main

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Par sa vinification originale, ce vin révèle une bouche complexe et aromatique soulignée par une finale intense et qui révélera le caractère exceptionnel de cette cuvée.

APPELLATION AOP Chinon

GRAPE VARIETY Cabernet Franc 100%

TERROIR Clay & Limestone and pure limestone

Made by Vincent COULY in honour of the spouses of the Couly family; Michèle, Mathilde, Mélanie, Mathieu

WINEMAKING composition in vats of 2/3 destemmed grapes (half clay-limestone / half limestone), a layer of grape stalks and 1/3 whole grapes from the Haute Olive,
Semi-carbonic maceration during the two months following the harvest
Gentle pumping over from the second week of maceration

MATURING 12 months in barrels (500L) made of wood from the Touraine forest of Amboise

BOTTLING Optimum quality cork with individual guarantee
Bottle numbered, labelled and hand-waxed

AGEING POTENTIAL 7 to 15 years

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

Thanks to its original vinification, this wine reveals a complex and aromatic palate underlined by an intense finish which will reveal the exceptional character of this cuvée

Pierre & Bertrand COULY
Route de Touraine, 80420-Port-de-Bercé, 49120 Chinon
Tel: +33(0)247782416 Fax: +33(0)247782416
couly@pbk-couly.com



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Pierre & Bertrand COULY

Chinon rouge AOP
Millésime Ambre et
Victor



APELLATION AOC Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Argilo-calcaire et calcaire

HISTOIRE

Cuvée réalisée par Vincent COULY pour célébrer la naissance de ses neveux et nièces Victor et Ambre nés en 2020

VINIFICATION

Assemblage de différents terroirs dans une même cuve apportant de la complexité suivit d'une extraction délicate mais intense grâce à la technique du marc immergé. Les peaux et pépins restent alors plusieurs semaines sous le niveau du jus sans aucun remontage pour faire ressortir la richesse des arômes et des tanins

ELEVAGE

12 mois en tonne (500L) issue d'une chauffe douce de bois venant de la forêt de Touraine

POTENTIEL DE GARDE

7 à 15 ans
Bouchon en liège qualité optimum

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

La longue macération offre à ce vin un caractère spécial. Les tanins sont soyeux et marqués ce qui permet une d'avoir une structure qui tiendra dans le temps. Les arômes sont ici extrêmement complexes, typique des grands Cabernet Franc.

APELLATION AOC Chinon

GRAPE VARIETIES Cabernet Franc 100%

TERROIR Clay and limestone

HISTORY

Created by Vincent COULY to celebrate the birth of his nieces and nephews Victor and Ambre in 2020.

VINIFICATION

A blend of different terroirs in the same vat, bringing complexity, followed by a delicate but intense extraction using the immersed marc technique. The skins and pips remain below the level of the juice for several weeks, with no pumping over to bring out the richness of the aromas and tannins.

AGEING

12 months in barrels (500L) made from gently toasted wood from the Touraine forest.

AGEING POTENTIAL

7 to 15 years
Optimum quality cork

CERTIFICATION HIGH ENVIRONMENTAL VALUE

COMMENTS AND TASTING

Long maceration gives this wine a special character. The tannins are silky and pronounced, providing a structure that lasts over time. The aromas here are extremely complex, typical of great Cabernet Franc.



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée

