

Pierre & Bertrand COULY

Chinon blanc AOP
Les Blancs Closeaux



APPELLATION AOP Chinon

TERROIR Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT Chenin blanc 100%

VINIFICATION Vendanges manuelles à pleine maturité. Pressurage pneumatique. Vinification en cuverie inox thermo régulée.

ELEVAGE Elevage sur lie avec batonnage régulier pour donner du volume en bouche. Cuve en inox thermo régulée jusqu'à la mise en bouteille.

Vinifié en sec, son gras et son volume en bouche en font un blanc de gastronomie qui vous permettra des alliances culinaires audacieuses.

SERVICE Se déguste à 8°C

MISE EN BOUTEILLE Printemps suivant la récolte. Bouchon traditionnel en liège

POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Bouche très aromatique et fruitée avec une jolie finale acidulée, ce vin blanc révèle la délicatesse des aromes du chenin blanc en préservant la fraîcheur et dévoilera sa minéralité avec le temps. Il s'accompagnera parfaitement avec les poissons cuisinés et grillés. Il vous étonnera sur des asperges. N'hésitez pas à le confronter à un fromage de chèvre régional.

APPELLATION AOP Chinon

TERROIR Clay & Limestone soil

GRAPE VARIETY Chenin blanc 100%

WINEMAKING PROCESS Hand harvest
Pneumatic pressing
Vinification in thermo-regulated stainless steel vats.

AGEING Ageing on lees with regular stirring to add volume on the palate,

Vinified dry, its fatness and volume in the mouth make it a gastronomic white wine that will allow you to create daring culinary combinations

SERVE at 8°C

BOTTLING April following the harvest
Natural cork stopper

AGEING POTENTIAL 3 to 5 years

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

Chinon white wine brings out the delicate aromas of chenin blanc while preserving its freshness, This wine will reveal its minerality over time, It goes perfectly with river or sea fish and will surprise you with asparagus or goat cheese



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Pierre & Bertrand COULY

Chinon Rosé AOP



APPELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques.

Récolte à pleine maturité. Egrappage total, vin issu de saignées sur les cuves de rouge après une nuit de macération, Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE Elevage sur lie avec batonnage régulier pour donner du volume en bouche. Cuve en inox thermo régulée jusqu'à la mise en bouteille.

Vinifié en sec, son gras et son volume en bouche en font un rosé de gastronomie qui vous permettra des alliances culinaires audacieuses.

SERVICE Entre 7° et 8°C

MISE EN BOUTEILLE Début de printemps suivant la récolte. Bouchon traditionnel en liège

POTENTIEL DE GARDE 2 à 3 ans

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Couleur rosée claire avec des reflets saumonés, un nez aromatique de fraise, framboise, groseille et une bouche riche et charnue. Ce rosé de saigné accompagnera parfaitement vos repas d'été. mais aussi les poissons fumés, fruits de mer ou viandes blanches.

APPELLATION AOP Chinon

GRAPE VARIETY Cabernet Franc 100%

WINEMAKING PROCESS Manual and mechanical harvest

Harvested at full maturity. Total de-stemming, wine from bleeding on the red vats after one night of maceration, Fermentation in thermo-regulated stainless steel tanks.

MATURING Ageing on lees with regular stirring to add volume on the palate,

Vinified dry, its fatness and volume in the mouth make it a gastronomic rosé wine.

SERVE 7°C or 8°C

BOTTLING Spring following the harvest
Natural cork stopper

AGEING POTENTIAL 2 to 3 years

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

Light pink colour with salmon tints, an aromatic nose, raspberry, redcurrant with a rich and fleshy mouth. This rosé de saigné will go perfectly with your summer meals, but also with smoked fish, seafood or white meats.



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Pierre & Bertrand COULY

Chinon rouge AOP
Le « C »
De Pierre & Bertrand COULY



APELLATION AOP Chinon

TERROIR Argilo-siliceux / Plateau sablonneux sur fond d'argile.

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques.
Récolte à pleine maturité. Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE Elevage en cuve inox thermo régulée jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE Début de printemps suivant la récolte.
Bouchon traditionnel en liège.

SERVICE Entre 15° et 16°C

POTENTIEL DE GARDE 5 à 10 ans.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION Cette cuvée présente le caractère gourmand du cabernet franc, une robe violine, un nez intense de fruits rouges et des tanins présents mais soyeux.

Ce vin accompagnera un repas entier, et sera parfait sur les charcuteries, les viandes grillées, ou même sur un poisson (dans ce cas servir plus frais),

APELLATION AOP Chinon

TERROIR Clay-siliceous / sandy plateau on a clay base.

GRAPE VARIETY Cabernet Franc 100%

WINEMAKING PROCESS Manual and mechanical harvesting. Harvesting at full maturity. Total destemming, Fermentation in thermo-regulated stainless steel tanks.

MATURING Aging in thermo-regulated stainless steel tanks until bottling.

BOTTLING From the spring following the harvest
Natural cork stopper

SERVE Between 15° and 16°C

AGEING POTENTIAL 5 to 10 years

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

This wine has the fruity character of Cabernet Franc, a purple colour, an intense nose of red fruits and present but silky tannins.

This wine will be perfect with a whole meal, and will be ideal with charcuterie, grilled meats, or even fish (in this case serve cooler),

Pierre & Bertrand COULY

Route de Tournay, Rond-point des Clochers, 41500 Chinon.
Tel. +33(0)247784010 Fax. +33(0)247787345
contact@pbc-couly.com



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Pierre & Bertrand COULY

Chinon rouge AOP

Le « V »

De Pierre & Bertrand COULY



APELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Coteaux argilo-calcaire situés à l'Ouest de Chinon sur la commune de Beaumont en Véron.

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques.
Récolte à pleine maturité. Egrappage total.
Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE
Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

SERVICE Entre 15° et 17°C

MISE EN BOUTEILLE 24 mois après la récolte
Bouchon traditionnel en liège.

POTENTIEL DE GARDE 5 à 12 ans
Mérite quelques années de garde avant de révéler tout son potentiel.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Le calcaire amène une dimension supplémentaire à ce vin qui présente un volume en bouche important et des tannins affermis. Cette cuvée est un clin d'œil à Vincent, le plus jeune fils de Bertrand qui a participé activement à l'élaboration de cette cuvée. Ce vin accompagnera parfaitement tous les plats mitonnés: ragoûts, blanquettes, pot-au-feu, civets, etc...

APELLATION AOP Chinon

GRAPE VARIETY Cabernet Franc 100%

TERROIR Clay-limestone slopes located west of Chinon in the commune of Beaumont en Véron.

WINEMAKING PROCESS Manual and mechanical harvesting. Harvesting at full maturity. Total destemming.
Fermentation in thermo-regulated stainless steel tanks.

MATURING Aged in vats until bottling.

SERVE Between 15° and 17°C

BOTTLING 24 months after the harvest Traditional cork stopper.

AGEING POTENTIAL 5 to 12 years
This wine deserves to be kept for a few years before revealing its full potential.

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

The limestone adds an extra dimension to this wine, which has great volume in the mouth and firm tannins. This wine is a perfect accompaniment to all stews, blanquettes, stews, etc...



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Pierre & Bertrand COULY

Chinon rouge AOP
Saint Louans



APELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Ce vin est issu des vignes de St Louans où la famille maternelle de Bertrand mets en valeurs ces terroirs depuis le XV ème siècle. Le sol composé de sables calcaires et de millarges donne de petits grains concentrés aux tannins fins. Un vin de garde.

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques. Récolte à pleine maturité. Egrappage total, table de tri. Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE

Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE 12 mois après la récolte
Bouchon traditionnel en liège.

SERVICE Entre 15° et 17°C

POTENTIEL DE GARDE 7 à 20 ans
Apporte déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse, mais gagnera en complexité avec les années.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Ce vin présente une robe violine soutenue, on y retrouve une alliance entre la complexité aromatique et une présence tannique soyeuse. Ce vin accompagnera parfaitement tous types de viandes grillées ou rôties.

APELLATION AOP Chinon

GRAPE VARIETY Cabernet Franc 100%

TERROIR This wine comes from the vineyards of St Louans, where Bertrand's maternal family has been developing these terroirs since the 15th century. The soil is composed of limestone sands and millarges, giving small concentrated grapes with fine tannins. A wine for cellaring,

WINEMAKING PROCESS Manual and mechanical harvesting. Harvesting at full maturity. Total destemming, sorting table, Fermentation in thermo-regulated stainless steel tanks.

MATURING Aged in vats until bottling.

BOTTLING 12 months after the harvest
Traditional cork stopper.

SERVE Between 15° and 17° C

AGING POTENTIAL 7 to 20 years. Already gives a lot of pleasure in its youth, but will gain in complexity with the years.

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

This wine has a deep purple colour and combines aromatic complexity with a silky tannic presence. This wine will perfectly be drunk with all types of grilled or roasted meats.



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Pierre & Bertrand COULY

Chinon rouge AOP
La Haute Olive



APPELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Parcelle de vigne située sur un coteaux exposé plein sud, à l'est de Chinon sur des calcaires dégradés au lieu dit de La Haute Olive.

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques.
Récolte à pleine maturité. Egrappage total.
Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE
Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

SERVICE Entre 15° et 17°C

MISE EN BOUTEILLE 18 mois après la récolte.
Bouchon traditionnel en liège.

POTENTIEL DE GARDE 7 à 15 ans
Apporte déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse, mais gagnera en complexité avec les années.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Un nez complexe et délicat avec des arômes de fruits rouges complétés par des arômes floraux (violette, pivoine) et d'épices. Une bouche fine et généreuse avec des tanins soyeux. Bonne intensité et persistance. Parfait pour accompagner les viandes blanches rôties ou en cocotte.

APPELLATION AOP Chinon

GRAPE VARIETY Cabernet Franc 100%

TERROIR Vineyard located on a south-facing slope, east of Chinon, on degraded limestone at the place called La Haute Olive.

WINEMAKING PROCESS Hand harvest
Pneumatic pressing
Vinification in thermo-regulated stainless steel vats.

MATURING Ageing on lees with regular stirring to add volume on the palate,

SERVE Between 15° and 17°C

BOTTLING 18 months after the harvest.
Traditional cork stopper.

AGEING POTENTIAL 7 to 15 years
Already brings a lot of pleasure in its youth, but will gain in complexity with the years.

CERTIFICATION High Environmental Valeur (HVE)

TASTING NOTES

A complex and delicate nose with aromas of red fruits completed by floral (violet, peony) and spicy aromas. A fine and generous palate with silky tannins. Good intensity and persistence. Perfect with roasted white meats or casserole dishes.

Pierre & Bertrand COULY
Cave de Touraine - 40 rue de la Gare - 41000 Chinon
Tel: +33(0)247784100 Fax: +33(0)247784105
contact@pb-couly.com



CHINON
Appellation Chinon Contrôlée

