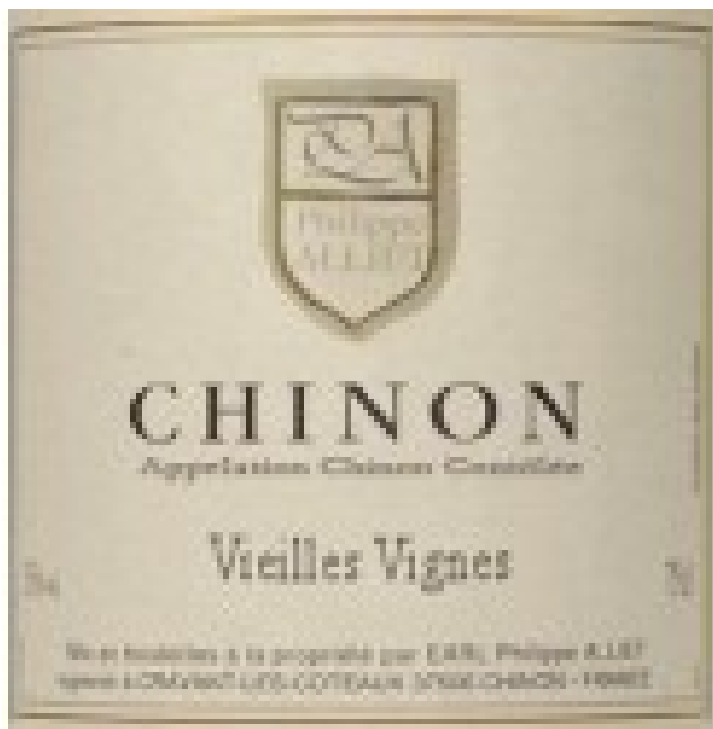


# Domaine Philippe Alliet Chinon "Vieilles Vignes" rouge 2015



Prix du produit :

**102,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2015

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

**16,5/20 RVF.** Un cran au dessus de la cuvée "tradition", avec un élevage plus long. Une approche simple et abordable du talent de Philippe Alliet.

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE PHILIPPE ALLIET**

Attention :

Les vins signés Philippe Alliet méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation, le faible niveau de soufre volontairement utilisé lors de la vinification favorisant parfois le phénomène de réduction à l'ouverture de la bouteille (nez désagréable de choux, d'oeuf pourri), qui disparaît bien sûr à l'aération.

---

Commentaires sur ce

**Domaine Philippe Alliet Vieilles Vignes rouge 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : *La dégustation est de haut niveau avec le Vieilles Vignes 2015, finement cendré, traduisant la trame ligérienne froide, et équilibré par la maturité du millésime. Déjà accessible, il vieillira avec élégance dans les quinze ans.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2019-2046. *La cuvée vieilles vignes est très intense, tout en fruit et en gourmandise sur sa jeunesse.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : monocépage, cabernet franc

**Terroirs** : les vieilles vignes de Philippe Alliet ont entre 40 et 70 ans.

**Sols** : Calcaires, tuffeau.

**Vendanges** : manuelles.

**Elevage** : 13 mois en barriques de chêne.

**Apogée** : 2020-2025

**Service** : 16-17°

**Conseil de dégustation** : carafer 2 ou 3 heures avant dégustation