

Domaine Philippe Alliet Chinon "L'Huisserie" rouge 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2016

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Huisserie

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Une cuvée qui n'existe que depuis quelques millésimes, et qu'il faudra suivre de près au fil du vieillissement des vignes. Désormais proche du trop rare Coteau de Noiré... donc à garder car encore un peu jeune pour une dégustation en 2018.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ALLIET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Attention :

Les vins signés Philippe Alliet méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation, le faible niveau de soufre 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 Chinon "L'Huisserie" rouge 2016

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Nous tenons en 2016 un grand millésime de cabernet franc. L'huisserie est plus nuancé et réservé; son allonge vigoureuse est liée par des tanins raffinés.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Une cuvée plus en charme et en profondeur. Avec un beau velouté et de l'énergie dans le tanin. Apogée 2020 - 2031 Accords met et vins : steak tartare, faisan, quiches, tartes et tourtes aux lardons, grillades et côtes d'agneau, charcuteries.*

Fiche technique :

L'huisserie est élaborée sur des sols d'argile et de silex, avec des vignes relativement jeunes. Elevée à 10% en fûts neufs, il sera facile de la déguster rapidement, même si elle a tout le caractère pour vieillir 5 à 10 ans.