

Domaine Philippe Alliet Chinon "Vieilles Vignes" rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2017

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

17/20 RVF. Un cran au dessus de la cuvée "tradition", avec un élevage plus long. Une approche simple et abordable du talent de Philippe Alliet... et désormais son fils !

Description du produit :

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

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 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :17/20. *La densité et le raffinement de matière des 2017 sont impressionnants.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Matière dense et juteuse, bien conduite par une structure élancée et une belle allonge salivante.* Fourchette d'apogée : 2019-2032.

Accords mets et vins : steak tartare, faisan, quiches, tartes et tourtes aux lardons, grillages et côtes d'agneau, charcuteries.

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.

Service : 16-17°

Conseil de dégustation : carafier 2 ou 3 heures avant dégustation