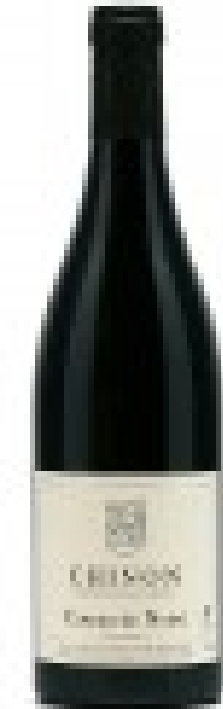


Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2018



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2018

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Noiré

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

95/100 RVF. Sans doute la plus grande cuvée de Chinon à l'heure actuelle, avec la Croix Boissée de Bernard Baudry. Attention grand vin de garde, il serait dommage de le déguster trop tôt.

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 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.

Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Encore un peu enveloppé par son élevage, ce légendaire coteau de Chinon déploie une puissance phénoménale. Les tanins distingués prolongent avec grâce une matière solidement ancrée dans son terroir argilo-calcaire. Ce millésime solaire nécessite cinq à six ans de cave pour se poser tranquillement et commencer à se livrer.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17/20. *La texture soyeuse ample et à la fois fine épouse parfaitement tout le palais; sur ce millésime, la fraîcheur a été préservée de la plus belle des façons. Très belle garde prévisible.*

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroirs : Plein sud sur des terroirs d'argilo calcaire et d'argilo siliceux.

Vendanges : Manuelles

Élevage : 18 mois en fûts de chêne, dont 80% de bois neufs.