

Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2012

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Noiré

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description brève du produit :

17/20 BD et 17,5/20 RVF. Sans doute le plus grand Chinon avec la Croix Boissée de Bernard Baudry. Un vin de garde dans un très beau - mais rare - millésime !

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Philippe Alliet** en Général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Les superbes 2012 de Philippe Alliet méritent une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation, le faible niveau de soufre utilisé favorisant parfois une légère réduction, qui disparaît très vite à l'aération.

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Le coteau argilo-calcaire exposé sud du Coteau de Noiré a donné en 2012 un vin mûr, généreux et complet,*

à la matière sphérique et charnue, relativement tendre et voluptueux: à inscrire au panthéon des grands chinons. A boire entre 2018 et 2030.

RVF (oct. 2014): *Le vin issu de ce coteau argilo-calcaire exposé plein sud, acquis en 1995 par Philippe Alliet, peut parfois dérouter par sa richesse confite en années chaudes et la rémanence de son emprunte boisée. Cependant, les derniers millésimes, denses, profonds et équilibrés, sont de formidables réussites. Une grande cuvée de garde qui requiert de la patience.*

Le Guide RVF des Meilleurs vins de France 2015: *Il offre une expression plus mûre dans ses arômes de cuir et de fruits noirs, ce que confirme le caractère voluptueux et assez tendre de sa matière sphérique et charnue: un vin généreux, complet et harmonieux, au panthéon des grands chinons.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Le coteau-de-noiré s'affiche avec un complément de race par rapport aux autres cuvées du domaine. Un jus superbe même si 2012 ne boxe pas dans la même catégorie que ses prédécesseurs. Apogée 2016-2025.*