

Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2020



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2020

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: 97/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

97/100 B+D et 95/100 et coup de ? 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.

Commentaires sur ce :

Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur, 95/100.** *"Le Coteau de Noiré se montre naturellement gorgé de soleil en 2020. Admirablement soigné, ce cabernet franc exprime la maturité du millésime avec une magnifique densité de matière. Sa masse tannique aura besoin d'au moins cinq ans pour se canaliser. Une longue garde lui est promise."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 95/100 et coup de ?. *"Terminons en beauté avec le radieux Coteau de Noiré, parfaite retranscription de son terroir. Son raffinement distingué le portera dans les 10 prochaines années."*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 97/100.

Fiche technique rédigée par le domaine

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.