Domaine Philippe Alliet Chinon "Vieilles Vignes" rouge 2021

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)
Millésime: 2021
Appellation: Chinon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vieilles Vignes
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 91/100
Wine Advocate (Parker): 91+/100
Cépage dominant: cabernet franc

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.

Commentaire sur ce:

Domaine Philippe Alliet Vieilles Vignes rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"En 2021, Vieilles Vignes*

affirme une expression aussi nette et précise mais avec une rectitude froide du millésime. N'hésitez pas à le détendre en carafe ou à l'oublier en cave encore deux ans."

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 91/100.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Juin 2024). **91+/100**. *Crafted from old vines (70 to 80 years old) on clay, gravelly soils, the 2021 Chinon Vieilles Vignes is instantly brilliant in the glass. Despite a slight reduction, it offers up aromas of blueberries, cassis, flowers, violet, rose petals and cedar. Medium to full-bodied, layered and structured, it's seamless and enveloping with powdery tannins and delicate notes of violet and blueberries on the finish. It's approachable now but also built to evolve with grace. DRINK DATE 2024-2030.*

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 : carafer 2 ou 3 heures avant dégustation

Description brève du produit :

92/100 RVF et **91/100** B+D et Castaing/Parker. 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 !