Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2021

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)
Millésime: 2021
Appellation: Chinon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Coteau de Noiré
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

94/100 RVF et 95/100 Castaing/Parker. 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 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *A son habitude, Coteau de Noiré est presque mutique dans sa jeunesse, mais il recèle une magnifique concentration et un velouté de texture supplémentaire.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Juin 2024). **95/100**. *This site is known to produce relatively dense, powerful wines in ripe vintages, yet the 2021 Chinon Coteau de Noiré stands out as exceptional. It unfolds in the glass with aromas of lead pencil, licorice, dark wild berries and cassis. Full-bodied, dense and chunky, it’s seamless and velvety with a layered core of fruit framed by powdery, generous tannins that segues into a long, mineral finish framed by perfectly controlled power. I appreciate wines like this that purely express the terroirs and are capable of long aging. Keep it over the next decade.. DRINK DATE 2024-2044.*

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.