

# Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2022

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Noiré

RVF: 96/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 96/100 RVF.** Sans doute la plus grande cuvée de Chinon à l'heure actuelle, avec peut-être la Croix Boissée de Bernard Baudry. Attention grand vin de garde, il serait dommage de le déguster trop tôt. Surtout en magnums, où la capacité de vieillissement est bien plus longue qu'en bouteille !

**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 2022 MAGNUM

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (août 2025) : **Coup de coeur et 96/100.** *Haut en couleur et en concentration, Coteau de Noiré atteint un niveau exceptionnel en 2022. Ce millésime solaire est parfaitement géré pour en faire jaillir des vins d'une précision remarquable. Ils auront besoin de 20 ans pour se révéler.*

### **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.