Château de Coulaine

Château de Coulaine AOC

, 750 ml

France,

9910402037

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rillons de Touraine

(Fleisch)

Ofengegartes Gemüse mit Ziegenfrischkäse und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Weiße Pizza mit Ziegenkäse, Fenchel und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.06.2023

Information zum Wein

Der *Chinon* ist ein Cabernet Franc aus einer Assemblage unterschiedlicher Parzellen der Hänge und Plateaus, die sich in der Nähe des Schlosses befinden. Gemeinsam ist ihnen der Boden aus kalkhaltigem Sand und Schluff, während das Muttergestein aus Tuffstein in der Tiefe präsent bleibt. Der Cabernet wird zehn Monate lang in Beton-Cuves von 60 Hektolitern ausgebaut.

Farbe

Kirschrot

Nase

Ein *Vin de soif* mit einer betont dunkelfruchtigen und leicht würzigen Nase. Die Crème de Cassis springt einem förmlich aus dem Glas entgegen! Dazu gibt es reife Kirschen, ein paar Brombeeren, Himbeeren und Berberitzen, garniert mit Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen lebt der Wein von seiner animierenden Säure und der unverfälschten dunklen reifen und saftigen Frucht. Hier gibt es Trinkspaß für vergleichsweise kleines Geld, Trinkspaß vor allem mit Charakter; denn der *Château de Coulaine* sorgt für feinen Grip und einen angenehmen Crunch. Prost!