

Château de Coulain

Château de Coulain AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910402037

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rillons de Touraine

(Fleisch)

Ofengegartes Gemüse mit Ziegenfrischkäse und

Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Weißer Pizza mit Ziegenkäse, Fenchel und Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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!