

Vignerons à Chinon depuis des générations, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité des terroirs et le parti pris du sans barrique. Le domaine s'étend sur 22 hectares.



Chinon blanc AOP

Les Blancs Closeaux

De Pierre et Bertrand Couly
Millésime 2018

APPELLATION AOP Chinon **TERROIR** Argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT Chenin blanc 100%

VINIFICATION Vendanges manuelles à pleine maturité.
Pressurage pneumatique.
Vinification en cuverie inox thermo régulée.

ELEVAGE

Elevage sur lie avec batonnage régulier pour donner du volume en bouche. Cuve en inox thermo régulée jusqu'à la mise en bouteille.

Vinifié en sec, son gras et son volume en bouche en font un blanc de gastronomie qui vous permettra des alliances culinaires audacieuses.

SERVICE Se déguste à 8°C

MISE EN BOUTEILLE Printemps suivant la récolte.

POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans
Bouchon traditionnel en liège

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Bouche très aromatique et fruitée avec une jolie finale acidulée, ce vin blanc révèle la délicatesse des arômes du chenin blanc en préservant la fraîcheur et dévoilera sa minéralité avec le temps. Il s'accompagnera parfaitement avec les poissons cuisinés et grillés. Il vous étonnera sur des asperges. N'hésitez pas à le confronter à un fromage de chèvre régional.



Crédit photos : Denis BOMER



Pierre et Bertrand COULY
Route de Tours, Rond-point des Closeaux, 37500 Chinon
Tel. +33(0)247936419 Fax. +33(0)247980345
contact@pb-couly.com

CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Vignerons à Chinon depuis des générations, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité des terroirs et le parti pris du sans barrique. Le domaine s'étend sur 22 hectares.



Chinon rosé AOP

De Pierre et Bertrand Couly

APPELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques. Récolte à pleine maturité. Egrappage total, vin issu de saignées sur les cuves de rouge après une nuit de macération, Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE

Elevage sur lie avec batonnage régulier pour donner du volume en bouche. Cuve en inox thermo régulée jusqu'à la mise en bouteille.

Vinifié en sec, son gras et son volume en bouche en font un rosé de gastronomie qui vous permettra des alliances culinaires audacieuses.

SERVICE Entre 7° et 8°C

MISE EN BOUTEILLE Début de printemps suivant la récolte.

POTENTIEL DE GARDE 2 à 3 ans
Bouchon traditionnel en liège

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Couleur rosée claire avec des reflets saumonés, un nez aromatique de fraise, framboise, groseille et une bouche riche et charnue. Ce rosé de saigné accompagnera parfaitement vos repas d'été mais aussi les poissons fumés, fruits de mer ou viandes blanches.



Crédit photos : Denis BOMER



Pierre et Bertrand COULY
Route de Tours, Rond-point des Closeaux, 37500 Chinon
Tel. +33(0)247936419 Fax. +33(0)247980345
contact@pb-couly.com

CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Vignerons à Chinon depuis des générations, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité des terroirs et le parti pris du sans barrique. Le domaine s'étend sur 22 hectares.



Chinon rouge AOP

Cuvée classique

De Pierre et Bertrand Couly

APPELLATION AOP Chinon

TERROIR Argilo-siliceux / Plateau sablonneux sur fond d'argile.

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques. Récolte à pleine maturité. Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE

Elevage en cuverie inox thermo régulée jusqu'à la mise en bouteille.

SERVICE Entre 15° et 16°C

MISE EN BOUTEILLE Début de printemps suivant la récolte. Bouchon traditionnel en liège.

POTENTIEL DE GARDE 5 à 10 ans. Bouchon traditionnel en liège.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION Cette cuvée présente le caractère gourmand du cabernet franc, une robe violine, un nez intense de fruits rouges et des tanins présents mais soyeux.

Ce vin accompagnera un repas entier, et sera parfait sur les charcuteries, les viandes grillées, ou même sur un poisson (dans ce cas servir plus frais),



Crédit photos : Denis BOMER



Pierre et Bertrand COULY
Route de Tours, Rond-point des Closeaux, 37500 Chinon
Tel. +33(0)247936419 Fax. +33(0)247980345
contact@pb-couly.com

CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Vignerons à Chinon depuis des générations, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité des terroirs et le parti pris du sans barrique. Le domaine s'étend sur 22 hectares.



Chinon rouge AOP

La Haute Olive

De Pierre et Bertrand Couly



APPELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Parcelle de vigne située sur un coteaux exposé plein sud, à l'est de Chinon sur des calcaires dégradés au lieu dit de La Haute Olive.

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques. Récolte à pleine maturité. Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

SERVICE Entre 15° et 17°C

MISE EN BOUTEILLE Printemps suivant la récolte. Bouchon traditionnel en liège.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans
Apporte déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse, mais gagnera en complexité avec les années.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Un nez complexe et délicat avec des arômes de fruits rouges complétés par des arômes floraux (violette, pivoine) et d'épices. Une bouche fine et généreuse avec des tanins soyeux. Bonne intensité et persistance. Parfait pour accompagner les viandes blanches rôties ou en cocotte.

Crédit photos : Denis BOMER



Pierre et Bertrand COULY
Route de Tours, Rond-point des Closeaux, 37500 Chinon
Tel. +33(0)247936419 Fax. +33(0)247980345
contact@pb-couly.com

CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Vignerons à Chinon depuis des générations, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité des terroirs et le parti pris du sans barrique. Le domaine s'étend sur 22 hectares.



Chinon rouge AOP Saint Louans

De Pierre et Bertrand Couly

APPELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Coteaux argilo-siliceux situés à l'ouest de Chinon, il est issu de nos vignes regroupées autour de la maison familiale de Saint Louans. Ce terroir est transmis de génération en génération depuis le XVème siècle par la famille maternelle de Bertrand.

Selon la légende, Saint Louans guérissait les malades avec un verre de vin.

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques. Récolte à pleine maturité. Egrappage total, table de tri. Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE

Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille. Bouchon traditionnel en liège.

SERVICE Entre 15° et 17°C

MISE EN BOUTEILLE Avril suivant la récolte.

POTENTIEL DE GARDE 7 à 20 ans

Apporte déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse, mais gagnera en complexité avec les années.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Ce vin présente une robe violine soutenue, on y retrouve une alliance entre la complexité aromatique et une présence tannique soyeuse. Ce vin accompagnera parfaitement tous types de viandes grillées ou rôties.



Crédit photos : Denis BOMER



Pierre et Bertrand COULY
Route de Tours, Rond-point des Closeaux, 37500 Chinon
Tel. +33(0)247936419 Fax. +33(0)247980345
contact@pb-couly.com

CHINON
Appellation Chinon Contrôlée



Vignerons à Chinon depuis des générations, père et fils ont imposé un style grâce à leur recherche sur la typicité des terroirs et le parti pris du sans barrique. Le domaine s'étend sur 22 hectares.



Chinon rouge AOP

Le V

De Pierre et Bertrand Couly

APPELLATION AOP Chinon

ENCEPAGEMENT Cabernet Franc 100%

TERROIR Coteaux argilo-calcaire situés à l'Ouest de Chinon sur la commune de Beaumont en Véron.

VINIFICATION Vendanges manuelles et mécaniques. Récolte à pleine maturité. Egrappage total. Fermentation en cuve inox thermo régulée.

ELEVAGE

Elevage ne cuve jusqu'à la mise en bouteille. Bouchon traditionnel en liège.

SERVICE Entre 15° et 17°C

MISE EN BOUTEILLE Mai/Juin suivant la récolte

POTENTIEL DE GARDE 5 à 12 ans

Mérite quelques années de garde avant de révéler tout son potentiel.

CERTIFICATION Haute Valeur Environnementale

COMMENTAIRES ET DEGUSTATION

Le calcaire amène une dimension supplémentaire à ce vin qui présente un volume en bouche important et des tanins affermis. Cette cuvée est un clin d'œil à Vincent, le plus jeune fils de Bertrand qui a participé activement à l'élaboration de cette cuvée. Ce vin accompagnera parfaitement tous les plats mitonnés: ragoûts, blanquettes, pot-au-feu, civets, etc...



Crédit photos : Denis BOMER



Pierre et Bertrand COULY
Route de Tours, Rond-point des Closeaux, 37500 Chinon
Tel. +33(0)247936419 Fax. +33(0)247980345
contact@pb-couly.com

CHINON
Appellation Chinon Contrôlée

