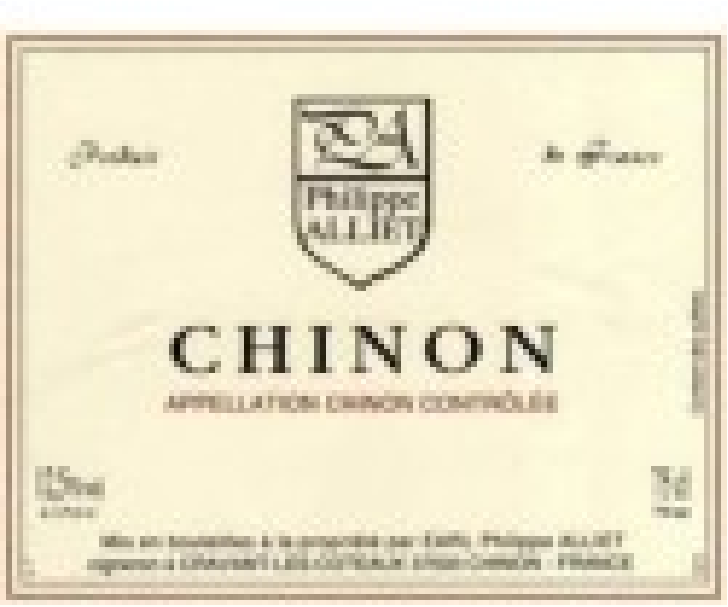
Domaine Philippe Alliet Chinon "Tradition" rouge 2017



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)
Millésime: 2017
Appellation: Chinon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Tradition
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ALLIET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES 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 (éphémère nez désagréable de choux, d'oeuf pourri), qui disparaît bien sûr à l'aération.

Domaine Philippe Alliet Chinon Tradition 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Le Chinon 2017 est déjà hyper-séduisant, suave et accessible.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Tannin juteux bien constitué avec des rondeurs et de la profondeur.* Apogée 2018-2025. Accords mets et vins : steak tartare, faisan,

quiches, tartes et tourtes aux lardons, grillades et côtes d'agneau, charcuteries.

Le Point mars 2018 Jacques Dupont & Olivier Bompas : 16/20. *« C'est une année précoce. Avec du beau temps en septembre, on aurait fait une très bonne année, mais c'est équilibré avec du fruit et de l'acidité. » Mise en bouteille en avril. Fruits noirs, bouche ronde, assez mûr, équilibré. Tanins doux, maturité.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Cabernet franc

Terroirs : magnifiques vieilles vignes qui sont exposées plein sud sur des terroirs de sables graveleux.

Vendanges : Manuelles.

Élevage : 12 mois en cuve.

Description brève du produit :

15/20 RVF. Un Chinon souple, ouvert, parfait pour découvrir le style d'exception des vins de Claude et Philippe Alliet.