

# LES DESSUS DE CHAPTAIN, CLOSERIE DECHANTELOUP, 2018

-15%  
sur myritibox.com

## L'AVIS DE PHILIPPE

Un Amboise franc et ample, au nez de mûres et pruneaux. En bouche, on est étonné par l'ampleur des tanins, élégants mais présents. Une longueur impressionnante nous confirme qu'Amboise est réellement l'un des meilleurs terroirs de la vallée de la Loire...



APPELLATION : Touraine Amboise

ELEVAGE/VINIF : Barrique

LABEL : BIO

100%  
Côt

### TERROIR

Les vignes de la Closerie s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire, réputé pour stresser la vigne de manière raisonnable. Ce type de sol donne des vins équilibrés et ronds, au fruit très frais.

### CÉPAGE

Le côt est le nom ligérien du malbec, cépage rouge très répandu dans le sud ouest et notamment à Cahors. Tannique, il acquiert beaucoup de finesse sur les terroirs de la Loire, ce qui donne des vins élégants.

### DOMAINE

La Closerie de Chanteloup c'est une histoire de copains. Willy, Vincent et Frédéric, passionnés de la vigne, exercent leur savoir-faire depuis 2007. Conscients de la richesse de leur terroir, ils mettent un point d'honneur au respect de la nature : l'exploitation est certifiée agriculture biologique depuis 2015 !

### MILLÉSIME

En Loire, 2018 est un millésime qui est très réputé pour sa qualité ! Grâce à une météo optimale, les récoltes ont été excellentes, avec des raisins arrivés à parfaite maturité. Les vins détiennent ainsi un bouquet aromatiques épatant, et une gourmandise sans pareil pour la région !



A SERVIR  
ENTRE 16°ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR 1 HEURE  
AVANT DE SERVIR



**LIMPIDITÉ**

Limpide     Trouble     Voilée

**COULEUR**

Framboise    Cerise    Rubis    Pourpre  
Violet    Grenat    Tuilé

**INTENSITÉ COLORANTE**

Claire     Soutenue     Profonde

**BRILLANCE**

Terne     Lumineuse     Éclatante

**CAPILLARITÉ**

Fluide     Coulante     Épaisse



**IMPRESSION**

Douteuse     Plaisante

**INTENSITÉ AROMATIQUE**

Fermée     Discrète  
 Ouverte     Puissante

**FAMILLE AROMATIQUE**

Fruits rouges, baies

**ARÔMES**

Pruneau    Mûre  
Epine-vinette



ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input checked="" type="radio"/> Fraîche <input type="radio"/> Vive <input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input type="radio"/> Riche <input checked="" type="radio"/> Corsé <input type="radio"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="radio"/> Légers	<input checked="" type="radio"/> Présents	<input type="radio"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="radio"/> Fins	<input type="radio"/> Fondus	<input type="radio"/> Fermes <input checked="" type="radio"/> Rugeux <input type="radio"/> Persistants
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input type="radio"/> Douce <input checked="" type="radio"/> Soyeuse <input type="radio"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input type="radio"/> Développée <input checked="" type="radio"/> Longue <input type="radio"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="radio"/> Sucre	<input type="radio"/> Acidité	<input checked="" type="radio"/> Tanins <input type="radio"/> Gras/Alcool

## UN VIN... UN PLAT



*Débuter sur de bonnes bases...*

### CAKE AU JAMBON ET AUX OLIVES

Ce vin sec viendra apporter un peu de légèreté à ce cake au jambon et olives.

*Amateurs de fromages ?*

### BLEU DU VERCORS

La texture soyeuse du vin épousera à merveille la structure onctueuse du bleu.

*Plutôt viande ou poisson ?*

### PÂTES CROUSTILLANTES ET BOEUF SATÉ

Les tanins du vin accompagneront très bien ce bœuf en sauce.

*Pour les plus gourmands...*

### CRUMBLE DE MÛRES

Les parfums de fruits rouges du vin mettront en avant ceux du dessert.