

# Domaine Philippe Alliet Chinon "Vieilles Vignes" rouge 2022



 Vignerons  
d'Exception

Prix du produit :

**21,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2022

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 95/100

Cépage dominant: cabernet franc

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE ALLIET + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Attention :**

Les vins signés Philippe Alliet méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation, le faible niveau de soufre volontairement utilisé lors de la vinification favorisant parfois le phénomène de réduction à l'ouverture de la bouteille (nez désagréable de choux, d'oeuf pourri), qui disparaît bien sûr à l'aération.

Commentaire sur ce:

**Domaine Philippe Alliet Vieilles Vignes rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : Coup de Cœur et 95/100.** *Le caractère solaire du millésime 2022 a été dompté avec brio dans Vieilles Vignes, réservé, dense, velouté et d'une puissance raffinée. La signature fraîche ligérienne élance la finale avec justesse.*

---

*Ce vin, promis à plus de quinze ans de garde, est notre coup de coeur de cette année.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : monocépage, cabernet franc

**Terroirs** : les vieilles vignes de Philippe Alliet ont entre 40 et 70 ans.

**Sols** : Calcaires, tuffeau.

**Vendanges** : manuelles.

**Elevage** : 13 mois en barriques de chêne.

**Service** : 16-17°

**Conseil de dégustation** : carafier 2 ou 3 heures avant dégustation

**Description brève du produit :**

**Coup de Cœur et 95/100** RVF. Un cran au dessus de la cuvée "tradition", avec un élevage plus long. Une approche simple et abordable du talent de Philippe Alliet... et désormais son fils ! Encore trop jeune en 2024, à oublier en cave quelques années si possible (préférez les superbes 2021 ou les 2023, déjà délicieux !)