

Appellation : A.O.C. TOURAINE

Superficie en production : 4 hectares, sur un vignoble de 27 ha

Age moyen du vignoble : 40 ans (vignes âgées de 30 à 50 ans)

Densité de plantation : 6300 pieds / ha

Nature du sol : Argilo siliceux

Rendement moyen : 40 hl/ha

Conduite du vignoble : Domaine toujours en quête de qualité : taille courte, retour de la culture du sol sur les 2/3 du vignoble, ébourgeonnage sévère, effeuillage, vendange en vert.

Vinification : 75% vendanges manuelles vinifiées en macération carbonique pendant 8 jours, 25% vendanges mécaniques, éraflées. Fermentation thermorégulée à 26 °C. Micro-oxygénéation pendant 2 semaines, avant FML, pour la vendange mécanique. Assemblage après vinification.

Elevage : Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

Note de dégustation : Les premières côtes de la vallée du Cher sont propices à la bonne maturation des raisins rouges de l' A.O.C. Touraine.

Rares sont les vins issus de ce cépage qui ont une robe d'un rouge aussi soutenu. Sa jeunesse lui confère quelques nuances violettes. Le fruit rouge bien mûr accompagne toute la dégustation. En bouche, les tanins sont soyeux et bien enrobés pour un vin harmonieux, équilibré et élégant qui fait honneur à la Touraine.

Accompagnement : A apprécier sur vos charcuteries et viandes blanches ou encore servi un peu frais, lors de vos repas d'été.

*Le millésime 2023 a reçu une médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2024 !*

*Le millésime 2022 a obtenu une médaille d'Or avec 95 points au Decanter World Wine Awards 2023 ! Il a aussi reçu une médaille de bronze au IWC 2023 ainsi qu'au Concours Général Agricole 2023.*

