

Tandem

Appellation :

A.O.C. Touraine Chenonceaux

Superficie en production :

0 ha 60 sur un vignoble de 27 hectares

Age moyen du vignoble :

40 ans

Cépages :

40 % Cabernet Franc, 60 % Côt-Malbec

Densité de plantation :

6300 pieds / Hectare

Nature du sol :

Argilo-siliceux

Rendement moyen :

50 Hl/Ha

Conduite du vignoble :

Domaine toujours en quête de qualité : taille courte, retour de la culture du sol sur une partie du vignoble, effeuillage, vendange en vert.

Vinification :

Chaque cépage est vinifié séparément : vendange manuelle pour partie, vendange mécanique et éraflage pour l'autre partie. L'assemblage se fait avant FML pour un travail de micro oxygénation dans le but d'assouplir et d'arrondir les tanins. Elevage en cuve.

Elevage :

1 an pour une mise en bouteilles en septembre

Note de dégustation :

Vin aux tanins souples et soyeux relevés de notes de griottes et fruits noirs bien mûrs.

Accompagnement :

Un régal sur un filet de bœuf aux airelles !

