



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-oxygénéation dans le but d'assouplir et d'arrondir les tanins. Elevage en cuve.

Elevage :

3 ans d'élevage en cuve inox, mise en bouteille en mai 2023

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 aïrelles !