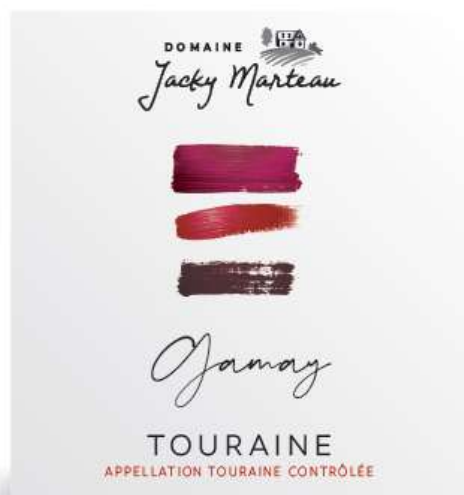


<u>Appellation</u> :	A.O.C. TOURAINE
<u>Superficie en production</u> :	4 hectares, sur un vignoble de 29 hectares
<u>Age moyen du vignoble</u> :	40 ans (vignes âgées de 30 à 50 ans)
<u>Densité de plantation</u> :	6300 pieds / ha
<u>Nature du sol</u> :	Argilo siliceux
<u>Rendement moyen</u> :	40 hl/ha



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-oxygénation 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 2025 a reçu la médaille de bronze au concours IWC 2026 (87 points)

Le millésime 2024 a reçu la médaille d'argent au concours IWC 2025 (91 points) et une médaille de bronze au Decanter WWA 2025 (88 points).

Le millésime 2023 a reçu la médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2024.