



AOP TOURAINE LA BOISSIÈRE



Cépages : Malbec ou Côt



Terroir : Argile à Silex

Superficie : 2 ha



Vinification : Après ramassage du raisin, mise en cuve avec contrôle des températures à 25 °C pendant 8 jours, remontage des températures à 30°C pour extraire les tanins et les anthocyanes. Macération pendant 10 jours

Elevage : Passé en fûts de chêne pendant 10 mois

Dégustation :

-Œil : Robe sombre possédant des reflets violacés

-Nez : Nez puissant et fort, sur les fruits confiturés

-Bouche : La bouche est gourmande, dévoile des arômes de fruits juteux. Les tanins sont fins et la structure bien équilibrée



Accord mets et vins : Il accompagne à merveille les gibiers et les fromages

Servir entre 15 et 18°C



Potentiel de garde : 10 ans