

AOP TOURAINE MALBEC



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 de températures à 30°C pour extraire les tanins et les anthocyanes. Macération pendant 10 jours

Elevage : en cuve inox pendant 2 ans

Dégustation :

-Œil : Rouge pourpre après quelques années rouge tuilé

-Nez : Griotte, fruits rouges

-Bouche : L'attaque tout en rondeur se fait sur des notes de petits fruits rouges. Puis, arrivent les fruits noirs et les tanins bien enrobés.



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

Servir entre 15 et 18°C



Potentiel de garde : 10 ans