

CUVEE DU DOYEN

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 100% Malbec

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 0.50 Hectares

RENDEMENT : 50 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille Guyot Simple et ½ baguette, désherbage sous le rang, enherbement et effeuillage.

VINIFICATION : Vendange mécanique, égrappage, encuvage, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, fermentation alcoolique pendant 15 jours à 24-26° , décuage, fermentation malo-lactique , soutirage, élevage 6 mois en barriques, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en décembre.

DEGUSTATION : D'une robe grenat intense, ce vin offre un nez intense, vanillée aux notes de réglisse et de griottes. Après une attaque onctueuse, la bouche évolue avec élégance et équilibre sur la mûre liée à des tanins fondus par le bois.

VIEILLISSEMENT : 8 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 à 18°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Une bouteille de garde à découvrir sur un rôti de bœuf ou sur un gibier.

