

CUVEE PRESTIGE

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 60% Malbec et 40% Cabernet

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 1 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 10 jours à 22-24° , décuvage, fermentation malo-lactique , soutirage, élevage 1 an en cuve souterraine, collage au blanc d'œuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en décembre.

DEGUSTATION : La robe rouge cerise annonce à merveille un nez intense de fruits rouges frais aux notes de framboise. La bouche offre une attaque franche, confiturée et bien équilibrée.

VIEILLISEMENT : 4 à 6 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 14 à 16°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Il accompagnera parfaitement vos viandes en sauces ainsi que vos plateaux de fromages.



Domaine CHARBONNIER Michel et Stéphane
4, Chemin de la Cossaie - 41110 CHATEAUVIEUX
Tél : 02.54.75.49.29 - Fax : 02 .54.75.40.74 - Portable : 06.14.70.95.44
E-Mail : dms.charbonnier@domainecharbonnier.com