

Malbec

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 100% Malbec

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 2,70 Hectares

RENDEMENT : 50 Hl/Ha

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

VINIFICATION : Vendange mécanique, égrappage, encuvage, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, fermentation alcoolique pendant 10 jours à 24-26° , décuage, fermentation malo-lactique , soutirage, élevage 1 an en cuve souterraine, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en décembre.

DEGUSTATION : Revêtu d'une robe foncée brillante, ce vin offre un nez floral avec des notes de violette et de pivoine. La bouche est harmonieuse et équilibrée avec des tanins fondus.

VIEILLISSEMENT : 6 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 à 18°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Ce vin témoigne d' une belle matière qui demandera qu'à s'exprimer sur un gibier, fromages ainsi qu'un dessert au chocolat.



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