

## AOC TOURAINE Cuvée "Bas Quartaux"

**Sol:** Sur la rive droite du Cher, les vignes sont plantées sur des sols sablonneux, terres maigres, caillouteuses qui drainent rapidement l'excès d'humidité. Le sous-sol est calcaire.

**Exposition:** Sud, sud-est des coteaux versants sur le Cher

**Production annuelle :** 7 000 btes

**Vinification:** Vin issu de vignes de Pinot Noir à 100%. Vendange mécanique puis, encuvage au tapis sans trituration du raisin. Fermentation semi-carbonique en cuve inox à 25°- 30° pendant 6 à 8 jours.

Fermentation malolactique en novembre décembre.

Elevage en cuve jusqu'au printemps puis collage traditionnel au blanc d'œuf, filtration et mise en bouteille au Domaine.

**Type:** Vin rouge gouleyant aux arômes de fruits rouges mûres, framboises, à consommer dans les 2 ans.

Servir à 14-15° sur grillades par exemple.

**Le Millésime 2010:** **Couleur** : robe rouge brillant. **Nez** : fruit rouge framboise, violette. **Bouche** : vin sur le fruit, belle matière bien équilibrée, vin de plaisir.

