



Domaine Michaud

20, Rue des Martinières - F 41140 NOYERS-SUR-CHER
e-mail : tbierry-michaud@wanadoo.fr

Tél. : (33) 02.54.32.47.23 - Fax : (33) 02.54.75.39.19
Site : <http://www.domainemichaud.com>

AOC TOURAINE Cuvée "Gris des Faitiaux"

Sol: Sur la rive droite du Cher, les vignes sont implantées sur des sols sablonneux riches en silex, sur lesquels se reflètent les rayons du soleil. Le sous-sol est calcaire.

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

Production annuelle : 8 500 btes

Vinification: Vendange mécanique, encuvage au tapis, macération en cuve 6 à 12 heures et pressurage. Débourage statique de 48h. Fermentation alcoolique à basse température (17°-18°) pendant 2 à 3 semaines, sans levurage. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'en Février-Mars, pas de fermentation malolactique. Filtration et mise en bouteille au Domaine.

Type: Cépages Pinot Gris à 90% et Pinot Noir à 10%. Vin rosé sec du Val de Loire aux arômes de fruits mûrs, abricot, poire. A consommer dans les 18 mois à l'apéritif ou sur des charcuteries, grillades.

Servir frais 8 à 10°C.

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Paris en 2003 et 2005

Liger d'Or en 2004

Médaille d'Argent au Concours de Paris en 2004

