

AOC TOURAINE Cabernet

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

Vinification: Vendange mécanique puis, encuvage au tapis sans trituration du raisin. Fermentation sans levurage en cuve inox à 25°- 30° pendant 10 à 15 jours.

Fermentation malolactique en cuve en Novembre Décembre.

Elevage en cuve jusqu'au printemps puis collage traditionnel au blanc d'oeuf et filtration et mise en bouteille en Mai

Type: Assemblage de Cabernet franc (60%) et Cabernet Sauvignon (40%). Vin tannique et riche, agréable à boire jeune mais pouvant être conservé 3 ans voir plus pour les plus beaux millésimes.

Son fruit épicé (cassis), typique du cépage cabernet exige de le servir chambré (15-16°) sur des viandes en sauce, des gibiers ou des fromages.

Le Millésime 2009: Belle maturité, vins aux arômes de fruits rouges et noirs épicés, réglisse. Vin franc aux tanins souples et soyeux.

