

AOC TOURAINE Côt

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'œuf et filtration et mise en bouteille en Mai

Type: Ce cépage traditionnel de la Vallée du Cher nous donne un vin tannique et riche, de couleur violine. Son fruit de groseille, acidulé, peut tendre vers la violette les années chaudes.
Servez-le chambré (15-16°) sur des viandes en sauce, des gibiers ou des fromages.
A mettre en cave 5 ans voir plus pour les beaux millésimes.

Le Millésime 2010: **Couleur :** robe soutenue couleur pourpre profonde. **Nez :** fruit noir issu d'une vendange très mûre. **Bouche :** vin rustique et puissant, à mettre en cave 2 à 3 ans avant dégustation si possible.

