



Domaine Michaud

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

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

AOC TOURAINE Côt

Sol: Sur la rive droite du Cher, les vignes sont implantées 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 violette. 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.

