

AOC TOURAINE

Cuvée "Ad Vitam..."

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

Rendement: 50 hl/ha

Production annuelle : 20 000 btes

Vinification: Vin issu de vieilles vignes (plus de 35 ans) de Cabernet franc (50%), et Cot (50%) vinifiés séparément. Fermentation alcoolique sans levurage, cuvaison en chapeau immergé 15 à 20 jours avec contrôle des températures. Fermentation malolactique en novembre décembre. Assemblage au printemps, collage au blanc d'œuf, élevage en cuve et mise en bouteille au Domaine en septembre.

Type: Vin rouge de semi-garde (5 à 10 ans), et aux arômes de fruits mûrs, griotte, cassis aux tannins soyeux, à servir chambré sur des viandes en sauce, gibiers et fromages. Ouvrir la bouteille 2 à 3 heures avant la dégustation.

Le millésime 2009 : (12.8%vol, sucres : 1.1g/l, acidité totale : 3.7g/l). **Couleur :** rouge sombre aux reflets violets. **Nez :** fruit noir. **Bouche :** bouche charnue, tanins soyeux, une finale épicée avec de notes de griottes et de fruits confiturés. Très belle cuvée.

Récompenses :

Lys d'Or et Médaille d'Or à Paris Millésime 2003

Médaille d'Or à Paris Millésime 2005

Médaille d'Or à Paris Millésime 2007

Médaille d'Or à Paris Millésime 2008

Lys d'Or Millésime 2009

