



AOC TOURAINES CHENONCEAUX Rouge

Cépage : CABERNET FRANC 50 %
COT 50 %

Terroir : Sable à silex sur argile à silex

Caractéristiques : Rouge
12.5 % Alc/Vol
Acidité Totale 3.65 G/l H2SO4
Millésime 2014

Vinification : Cuvaison 21 jours avec contrôle de température.
Décuvage puis fermentation malolactique à la suite

Élevage : 10 mois en cuves

Dégustation : OEIL - Rouge rubis intense aux nuances violacées
NEZ - Nez flatteur de fruits noirs
BOUCHE - Charpenté et tendre à la fois, il développera ses arômes de mûre et cerise noire en vieillissant.

Accompagnement : Viandes rouges, gibier et les fromages

Conservation : 5 à 10 ans.