



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 2012

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.