



## AOC TOURAINE TRADITION Rouge

Cépage : Malbec 50 % - Cabernet Franc 50 %

Terroir : Sable à silex sur argile à silex

Caractéristiques : Rouge  
12.5 % Alc/Vol  
Acidité Totale 3.50 g/l H2SO4  
Millésime 2013

Vinification : Cuvaion 14 jours avec contrôle de température  
*Décuvage puis fermentation Malo lactique à la suite.*

Élevage : 10 mois en cuves

Dégustation : **OEIL** - Rouge rubis foncé reflets violet  
**NEZ** - Mélange de sous- bois, de fruits rouges très mûrs avec  
une note animale

**BOUCHE** - Rond et soyeux, il reste en bouche très longtemps

Accompagnement : Viandes rouges en sauces et civets de gibiers

Conservation : 5 à 10 ans.