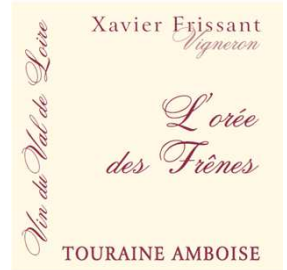


L'orée des Frênes 2015



Appellation Touraine Amboise

Catégorie Rouge **Type** Structuré

 **Cépages** 100% Côt

Le Terroir

- Situation Parcelle de 4 ha bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire et à la présence des bois entourant la parcelle sur 3 points cardinaux



- Sol Silex, Argilo siliceux, très caillouteux

Conduite du Vignoble



Viticulture raisonnée, travail mécanique du sol.
Taille gobelet

Récolte, Vignification et élevage



Les raisins sont récoltés manuellement avec des rendements de 45 hl/ha.

Les grappes sont éraflées avant la mise en cuve.

La fermentation alcoolique dure 21 jours

Elevage de 12 mois en barrique.

La mise en bouteille se fait sans filtration du vin



Garde De 3 à 7 ans

Accord mets/vin



belle puissance aux tanins fins. Se déguste avec du gibier, viandes rouges en sauces ou marinées, un plateau de fromages



Servir à 14° - 15°C

Conditionnement

Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise

Catégorie Red **Type** full-bodied

 **Grape variety** 100% Côt

Terroir

- Location A 4 ha plot enjoying its location overlooking the Loire and the forest setting surrounding the vineyard on three cardinal points



- Soil flint, clay silicate, very stony

Vineyard operation :



Reasoned farming, mechanical soil cultivation. Goblet pruning

Harvest, vinification and breeding :



Grapes are harvested manually (yield : 45hl/ha) and are destemmed before going into vats. Alcoholic fermentation lasts 21 days .

Raised in barrels for 12 months Bottling is done with no filtering



Wine keeping : 3 to 7 years

Food and wine pairing



A powerful wine with fine tannins To be tasted with marinated red meats or red meats in sauce, cheese tray



Serve at 14° - 15°C

Packaging

bottles of 75cl