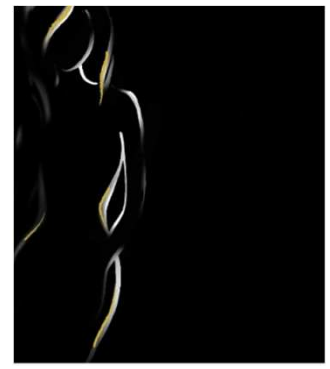


La Griffes d'Isa 2015

Rouge



Appellation Touraine Amboise

Catégorie Rouge **Type** Puissant

 **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 Perruche très siliceux, sélection de nos meilleurs terroirs

Conduite du Vignoble



Viticulture raisonnée, travail mécanique du sol. Taille Gobelet

Récolte, Vignification et élevage



Les raisins sont récoltés manuellement avec des rendements de 35 hl/ha. Les grappes sont éraflées avant la mise en cuve.

La fermentation alcoolique dure 21 jours.

Elevage minimum 12 mois en futs neufs de 300 litres et barriques de 1 vin.

Mise en bouteille au printemps



Garde De 3 à 7 ans

Accord mets/vin



Belle présence en bouche, aux tanins soyeux, se déguste avec côte de bœuf, viandes en sauces, gibiers



Servir à 14° - 15° - Vous pouvez Carafes

Conditionnement

Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise

Catégorie Red **Type** Powerfull

 **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 Perruche, very silicats selection of our best terroir

Vineyard operation :



Reasoned farming, mechanical soil cultivation. Goblet pruning

Harvest, vinification and breeding :



Grapes are harvested manually (yield : 35hl/ha) and are destemmed before going into vats.

Alcoholic fermentation lasts 21 days.

Raised in 300l barrels for at least 12 months

Bottling is done during the spring of the following year



Wine keeping 3 to 7 years

Food and wine pairing



A great fullness in the mouth with silky tannins. To taste with beef, meats in sauce and game



Serve at 14 - 15°C, you can decanter this wine

Packaging

bottles of 75cl