


Tendance 2016




Appellation Touraine Amboise


Catégorie Rosé **Type** Sec tendre

 **Cépages** 70% Côt 30% Gamay


Le Terroir

-  - Situation Ce vin d'assemblage est tiré des différentes parcelles de l'appellation Touraine Amboise
- Sol Perruche

Conduite du Vignoble


 Viticulture raisonnée, travail du sol mécanique, taille gobelet

Récolte, Vignification et élevage

 Récolte des raisins à un rendement de 50 hl/ha puis pressurage direct de la vendange.
La fermentation alcoolique dure 30 jours. Elevage en cuve inox, mis en bouteille en Mars

 **Garde** De 1 à 2 ans

Accord mets/vin

 Joli fruité, belle structure pour accompagné melon au jambon de Bayonne, les viandes et poissons grillées, Paella, les salades composées, tartes salées

 **Servir à 7°- 8°C**


Conditionnement
Bouteilles de 75cl

Appellation Touraine Amboise


Catégorie Rose **Type** Dry and Supple

 **Grape variety** 70% Côt 30% Gamay


Terroir

-  - Location This wine is assembled from different plots of Touraine Amboise appellation
- Soil Perruche

Vineyard operation :


 Reasoned viticulture, mechanical soil cultivation, Goblet pruning

Harvest, vinification and breeding :

 Grapes are harvested (yield : 50hl/ha) just before being pneumatically pressed. Alcoholic fermentation lasts 30 days
Raised in still vats until bottling in March of the following year

 **Wine keeping** 1 to 2 years

Food and wine pairing

 A rich fruity wine with a round texture. Goes well with Bayonne ham , grilled meats and fish, paella , mixed salads , savoury pies

 **Serve at 7°- 8°C**

Packaging
bottles of 75cl