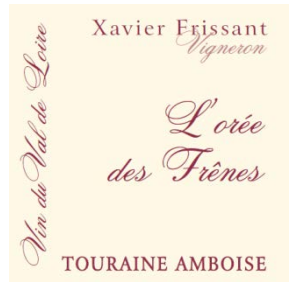



L'orée des Frênes 2016



Appellation Touraine Amboise

Catégorie Rouge **Type** Structuré

 **Cépages** 100% Côt
Sélection massale


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 foudre.
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 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 vine-growing mechanical soil cultivation.
Goblet pruning

Harvest, vinification and breeding :

 The grape harvest was carried out manually (yield : 45hl/ha) and are destemmed before going into vats.
Alcoholic fermentation lasts 21 days .
Raised in tun for 12 months and barril of 600 lit
Bottling is done with no filtering

 **Wine keeping :** 3 to 7 years

Food and wine pairing

 A powerful wine with fine tannins
Food matching: marinated red meats or red meats in sauce, cheese tray

 **Serve at 14° - 15°C**

Packaging
bottles of 75cl