


M' de la Touche 2016






Appellation Touraine Amboise

Catégorie Rouge

 **Cépages** 100% Côt
Sélection Massale


Le Terroir

 Situation Parcelle au lieu dit « La Touche »
 - Sol Argilo-siliceux

 **Conduite du Vignoble**
Viticulture raisonnée, enherbement naturel

Récolte, Vignification et élevage

La récolte est faite mécanique, le rendement s'élève à 45hl/ha.


 Eraflage de la récolte puis macération à froid pendant 8 jours.

Quelques pigeages réguliers afin d'immerger le chapeau de marc.

Elevage en cuve inox, filtration légère avant la mise en bouteille.

 **Garde** De 1 à 3 ans

Accord mets/vin

 Vin de type léger, avec une petite structure, note fruité de mûre, de framboise.


Accompagne viandes, poissons grillés.

 **Servir à 15°C**



Conditionnement
Bouteilles de 75cl


Appellation Touraine Amboise

Catégorie Red

 **Grape variety** 100% Côt
selection Massale


Terroir

 Location « La Touche » wine plot
 - Soil clay-silicate

 **Vineyard operation :**
Reasoned vine-growing with natural grassing

Harvest, vinification and breeding :

The grape harvest was carried out mechanically, Yields: 50hl/ha.


 Destemming after harvest then cold soak during 8 days.

Regular punching down to keep the pomace cap immersed


Raised in steel vats, light filtration before bottling

 **Wine keeping :** 1 to 3 years

Food and wine pairing

 A light wine, slightly tannic with black berry and raspberry notes

Food matching: grilled meats and fish

 **Serve at 15°C**

Packaging
bottles of 75cl