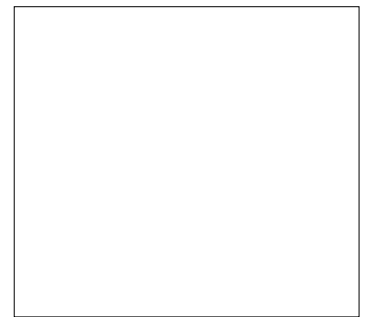



Tendance 2018



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 45 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 accompagner 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 vine-growing mechanical soil cultivation, Goblet pruning

Harvest, vinification and breeding :



Grapes are harvested (yield : 45hl/ha) just before being pneumatically pressed. The 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.

Food matching: Bayonne ham , grilled meats and fish, paella , mixed salads , savoury pies



Serve at 7°- 8°C

Packaging

bottles of 75cl

