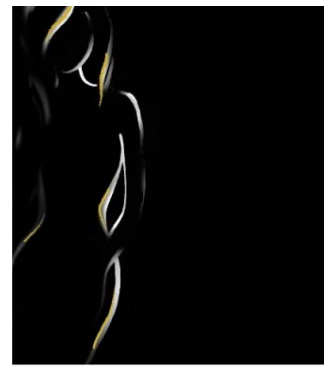



La Griffes d'Isa 2017

Rouge



Appellation Touraine Amboise

Catégorie Rouge **Type** Puissant

 **Cépages** 100% Côt, vieilles vignes


Le Terroir

- Situation Parcelle de 1 ha 10 bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire, vignes de plus de 50 ans.




- 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 tonne de 500 litres 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 1 ha 10 plot enjoying its location overlooking the Loire
Vine of 50 years.




- Soil Perruche, very silicats selection of our best terroir

Vineyard operation :

 Reasoned vine-growing, mechanical soil cultivation. Goblet pruning


Harvest, vinification and breeding :


 The grape harvest was carried out manually (yield : 35hl/ha) and are destemmed before going into vats. Alcoholic fermentation lasts 21 days.

Raised in 300l barrels and 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.
Food matching: beef, meats in sauce and game

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

Packaging
bottles of 75cl