

Côt des Pierres 2022

AOP Touraine Amboise

**Type**

Sec

Cépage

100% Côt

Situation Géographique

Parcelle des Pierres

Terroir

Perruches, argile à silex

Viticulture

Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.

Age des vignes : 12 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve, puis les vins sont élevés 2/3 inox et 1/3 fût de chêne, jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Fruits noirs, mûre, bouche ronde, belle matière, tanins enrobés et finale épicée

Idées d'accords mets-vins

Légumes grillés, viande rouge, plateau de fromages.
Gigot d'agneau

Garde

8 ans

Services

15°C