



Côt des Pierres 2023 **A.O.P 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 manuelle, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours et élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Nez riche aux arômes de fruits rouges, harmonieux très amples et fruité.
Rosé de gastronomie.

Idées d'accords mets-vins

Salade composée, poisson grillé, lasagnes de la mer, jambon de pays

Garde

3 ans

Services

7-8°C