

Les Caillasses 2023

AOP Touraine

**Type**

Fruité

Cépage

70% cabernet franc

30% Côt, sélection massale

Situation Géographique

Parcelles sur le lieu-dit « les Frênes »

Terroir

Argile à siliceux, très caillouteux

Viticulture

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

Age des vignes : 25 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées, puis la macération se fait à froid pendant 8 jours. Le vin est élevé en cuve inox avec une légère filtration jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Joli nez fruité noir, notes épicées du Côt et le fruité du cabernet, Bouche tendre, tanins vifs.

Vin gourmand, peu se boire légèrement frais.

Idées d'accords mets-vins

A l'apéritif

Plateau de charcuterie, légumes grillés, volailles, poissons.

Garde

2 à 3 ans

Services

13°C