

AOC TOURAINE

Cuvée Le Bourri'Côt (Malbec)



Cépage : 100 % côt (malbec)

Rendement : 60 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique

Vinification : macération des raisins en cuve inox pendant 10-12 jours, puis pressurage en pressoir pneumatique, régulation des températures de fermentation, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles en septembre.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles,

Dégustation :

Le Côt ou « Malbec » est un vieux cépage, autrefois très répandu sur les coteaux du Cher. Issue d'une vigne de plus de 30 ans, cette cuvée, avec sa robe violine, exprime des arômes envoûtants de cassis puis de myrtilles, de mûres et de violette. Cette cuvée est subtile, franche et sincère.

Accord mets/vins : gibiers, couscous, ratatouilles, gigot d'agneau, cochon de lait rôti au four, lasagnes, matelote d'anguilles

Température de service : 15 - 18 °C

Durée de garde : 1 à 8 ans de garde.

Tous nos vins sont mis en bouteilles à la propriété

