

AOC TOURAINE CHENONCEAUX

Cuvée Edmond Médéric



Cépage : 65% côt (malbec), 35 % Cabernet Franc

Rendement : 50 - 55 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, long élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles en septembre.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Dégustation :

Cette cuvée, clin d'œil aux aïeuls de la famille, est une cuvée issue de vieilles vignes de Côt et de Cabernet, vinifiés séparément. Cette cuvée, avec sa robe pourpre violine, offre au nez des arômes de fruits noirs (cerise noire, prune) et en bouche, une attaque charnue, étoffée avec une superbe expression fruitée, florale et épicée.

Accord mets/vins : Viandes rouges, gibiers, poularde, veau, et fromages.

Température de service : Si possible, carafier le vin 1h avant le service, température entre 16 et 18 °C

Durée de garde : 5 à 8 ans de garde.



www.lestabourelles-leveret.com