


M' de la Touche 2015






Appellation Touraine Amboise

Catégorie Rouge

 **Cépages** 100% Côt
Jeunes vignes sélection Massale


Le Terroir

 Situation Parcelle au lieu dit « La Touche »
 - Sol Argilo-siliceux

 **Conduite du Vignoble**
Viticulture raisonnée, enherbement naturel

Récolte, Vignification et élevage

La récolte est faite mécaniquement, le rendement s'élève à 45hl/ha.


 Eraflage de la récolte puis macération à froid pendant 8 jours.

Quelques pigeages réguliers afin d'immerger le chapeau de marc.

Elevage en cuve inox, filtration légère avant la mise en bouteille, Aout 2015

 **Garde** De 1 à 3 ans

Accord mets/vin


 Vin de type léger, avec une petite structure, note fruité de mûre, de framboise.
Accompagne viandes, poissons grillés

 **Servir à 15°C**



Conditionnement
Bouteilles de 75cl


Appellation Touraine Amboise

Category Red

 **Grape variety** 100% Côt
Young vines selection Massale

Terroir


 Location « La Touche » wine plot
 - Soil clay-silicate

 **Vineyard operation :**
Reasoned viticulture with natural grassing

Harvest, vinification and breeding :

Harvested mechanically, Yields: 50hl/ha.


Destemming after harvest then cold soak during 8 days.

 Regular punching down to keep the pomace cap immersed

Raised in steel vats, light filtration before bottling august 2015

 **Wine keeping :** 1 to 3 years

Food and wine pairing

 A light-bodied wine, slightly tannic with black berry and raspberry notes Goes well with grilled meats and fish

 **Serve at 15°C**

Packaging
bottles of 75cl