

CENT VISAGES

VIN ROUGE, CEPAGE COT, AOC TOURAINE

Caractéristiques : Cépage d'antan à la robe grenat très intense. Il est également connu sous le nom de malbec dans le Bordelais où il rentre dans l'assemblage des plus grands châteaux. Au nez il dégage des arômes de fruits très mûrs (mûres, baies rouges écrasées) sur des notes de pruneaux et de violette. Il reste très présent en fin de bouche.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : 2,5 hectares sur des vignes âgées de 50 ans avec un rendement de 35 hl/ha.

Vinification : Egrappage, puis tri de la vendange sur tapis avant foulage et encuvage. Pigeages, délestages puis macération longue de 5 à 6 semaines (pas de levures exogènes). Elevage en cuves béton non revêtues et micro oxygénation.

Accompagnement : Vin très rustique qui dévoilera toute son intensité avec le temps... Il sera très apprécié sur des plats corsés en sauce, des gibiers, des fromages forts ou bien il vous fera passer un agréable moment au coin du feu entre amis ou autour d'une table à la veillée.

Particularité : Nous cultivons ici des vignes issues d'une très vieille sélection massale qui donne à notre vin intensité et puissance.

A décanter et à boire à température ambiante.

