

L'ADONIS

AOC Touraine

100% Gamay

Agriculture raisonnée, Certifié HVE

VINIFICATION

Eraflage puis cuvaison de 8 à 10 jours en cuve béton, fermentation alcoolique à 25 °C. Pressurage pneumatique. Fermentation Malo-lactique puis soutirage et élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe pourpre et brillante. Son nez aromatique, concentré avec des notes de fruits rouges En bouche son attaque souple et tannique, développe des arômes fruités et frais. Ensemble léger et généreux.



LES FLEURS