

CÔT

AOC Touraine
100% Côt

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 grenat, vous offre des arômes de griottes et d'amandes grillées. Ce vin structuré et fruité donne des notes de fruits noirs et de cassis en bouche. Sa puissance et sa longueur en bouche ne laisse pas indifférent.



INTEMPORELS

