

L'EMYNENCE

AOC Touraine Rouge
100% Côt

VINIFICATION

Eraflage puis cuvaison de 15 jours en cuve bétons.
Fermentation Malo-lactique sous marc puis soutirage
et élevage en fût de 400l pendant 1an.

DÉGUSTATION

Robe noire, profonde et brillante. Son nez
aromatique, puissant, riche et concentré avec des
notes de fruits noirs et torréfiés. En bouche son
attaque souple et tannique, développe des arômes
fruités et frais. Ensemble puissant et généreux.



SIGNATURES