

LA MÉTAIRIE DU CHESNEAU

AOC Touraine Rouge
60% Gamay, 40% 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 8 mois.

DÉGUSTATION

Un vin aux arômes de fruits rouges rehaussés de
subtiles notes boisées. La bouche est soyeuse,
gourmande, portée par des tanins fins et une finale
savoureuse.



SIGNATURES