



AOP TOURAINE

LES LUNELUS

ROUGE



Cépages : Côt, Cabernet

Terroir : argilo siliceux et argilo calcaire

Vinification : Vignoble en lutte raisonnée. A maturité, les raisins sont récoltés et logés dans des cuves de fermentation (sous contrôle des températures à 26/28°C) où une macération de 10 à 15 jours va permettre au vin d'acquérir une couleur, fruité et arômes. Après la macération, les raisins sont décuvés et pressés à part, puis commencera la fermentation Malo lactique qui va permettre au vin de se stabiliser et de s'assouplir. Conservation en cuves inox thermo régulées jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation : Couleur rouge soutenue. Un bouquet ample de baies rouges, une structure équilibrée, portée par des fruits mûrs et des tanins fins. Dégustation marquée par la présence du cépage Côt qui apporte fruit et caractère, structure du vin assurée par le Cabernet.

Accord mets/vin : Il accompagne agréablement les viandes rouges, les volailles et les fromages. C'est un vin qui a un bon potentiel de conservation de 3 à 5 ans. A servir entre 14 et 16°C