

AOC TOURAINE

« Le Coquin »



Rebsorte : 100 % Côt (Malbec)

Ertrag : 60 hl/ha

Bodentyp : Tuffstein-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden

Weinlesemethode : mechanisch

Weinbereitungsmethode : Maischung der Beeren im Edelstahltank 10 bis 12 Tage, dann in der Luftpresse gepresst, Gärungstemperaturen werden geregelt , auf Feinhefen ausgebaut, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im September.

Weinverkostung : Die Seite oder "Malbec" ist eine alte Traube, die früher an den Hängen des Cher verbreitet war. Aus einer Weinrebe von mehr als 30 Jahren offenbart dieser Jahrgang mit seiner Granatfarbe die Finesse seiner holzigen Mischung mit schwarzen Fruchtaromen wie Sauerkirsche oder Brombeere. Eine schöne Harmonie der Aromen und eine schöne Balance.

Wein und Speisen : Mit Soßengerichten und Wildfleisch sowie mit orientalischer Küche.

Trinktemperatur : 15 - 18° C

Trinkreife : kann jung getrunken werden, hat aber hohe Lagerfähigkeit.