DOMAINE DES TABOURELLES

# AOC TOURAINE

## « Le Coquin »

Cépage : 100 % côt (malbec)

Rendement : 60 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique

Vinification : macération des raisins en cuve inox pendant 10-12 jours, puis pressurage en pressoir pneumatique, régulation des températures de fermentation, élevage sur lies fines, moitié de cuve élevée en barriques, stabilisation, clarification, mise en bouteilles en septembre.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles,

Dégustation :

*Ce vin suave et authentique libère un nez de fruits frais des bois. Sa bouche ronde exempte des arômes de vanille et demeure légèrement boisée. Cette cuvée a été élevée brièvement en barrique afin d'assouplir les tanins. C'est un vin aéré et qui présente une jolie structure, pour contraster la légèreté des vins de Loire.*

Accord mets/vins : Viandes rouges, gibiers à poils, tournedos de boeuf, fromage à pâte dure, chocolat.

Température de service : 15 - 18 °C

Durée de garde : 1 à 8 ans de garde.

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE