

Touraine Cuvée Prestige



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 60 % Côt et 40 % Cabernet
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

Vinification:

égrippage, encuvage, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, fermentation alcoolique pendant 10 jours à 22-24° , décuvage, fermentation malo-lactique , soutirage,

Elevage:

élevage 1 an en cuve souterraine, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en décembre.



«La robe rouge cerise annonce à merveille un nez intense de fruits rouges frais aux notes de framboise. La bouche offre une attaque franche, confiturée et bien équilibrée....»

Tenue et conservation

Peut se garder de 4-6 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14-16° C

Il accompagnera parfaitement vos viandes en sauces ainsi que vos plateaux de fromages.



Récompenses :

- Guide Gerbert Dussert
- 85/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 82/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2011)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»

Touraine Cuvée Prestige



- **The winegrower :** Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** 60 % Côt et 40 % Cabernet
- **Type of soil :** Flint clay and clay loam
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** years
- **Harvest :** mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

stalking, steeping, cold maceration for four days, alcoholic fermentation for 10 days at 22-24 °, malolactic fermentation

Maturing:

Maturing during one year in underground tank, egg white fining, racking, tartaric precipitation, filtration and bottling in December.



« The cherry red color announces a wonderfully intense nose of red fruit with hints of raspberry. The palate offers a sharp attack, jammy and well balanced....»

Aging potential :

Around 4-6 years.



Culinary agreements:

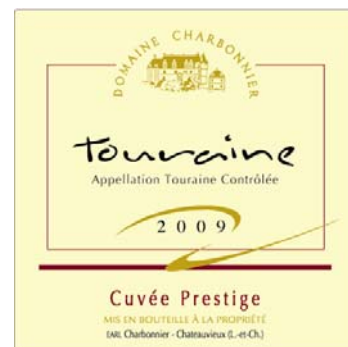
To serve at 14-16° C

Good match with cheese, meats



AWARDS :

- Guide Gerbert Dussert
- 85/100 Gilbert et Gaillard 2013
- 82/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2011)



Winemaker comments ::

« »