

les grandes vignes

lot 04 2011

appellation touraine contrôlée
par marie thibault-cabrit - 37 langeais
marielangevine@hotmail.com
750 ml - 12,5% vol - product of france
vendanges manuelles - non chaptallisé - non levuré
contient sulfites - contains sulfites - contiene sulfiti - enthalt sulfite



Cépage : **Gamay** 70% et **Côt** 30%, vignes âgées en moyenne de 50 et 30 ans.

Terroir : sol très drainant avec beaucoup de silex et cornule. Sous sol argilo-calcaire. Coteau sur le versant sud de l'Indre pour le gamay.

Conduite de la vigne : pas d'application de désherbant, travail du sol mécanique. Traitements minimums et uniquement à base de soufre et de cuivre sans produits de synthèse. Ebourgeonnage et vendanges manuelles.

Rendement : **38 HL/Ha**

Vinification :

gamay : fermentation et macération en vendanges entières pendant 14 jours, sans levurage, sans sulfitage. Elevage en fût d'un vin entre 300 et 500 litres pour la moitié et le reste en cuve inox.

côt : Egrappage total, pigeages. Macération de 20 jours en cuve inox puis fin de fermentation en fût d'un vin de 350L.

Accords mets et vin : Rillettes de Tours, jambon cru, rillons, gibier, civet, côte de bœuf, cuisine curry et tandoori, épicé volaille rôtis, cul de veau braisé angevine, saucisson lyonnais, camembert, coupe de fruits rouges frais, moelleux au chocolat.