



Vanneau Huppé 2019

AOC TOURAINE, Cabernet Franc (65%), Côt (25%) et Cabernet Sauvignon (10%)

TERROIR

Parcelle argilo-silicieuse
Rendement d'environ 35hl/ha.
Vignes de 25 ans en moyenne

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendange égrappée en partie, encuvée par gravité.
Remontages quotidiens la première semaine.
Pigeages entre 1040 et 1020, en fonction de la dégustation. Pressurage après 3 semaines de macération, en cage bois. Un an et demi d'élevage en fûts de 400L pour assouplir la belle matière tannique. Pas de filtration et sulfitage uniquement avant mise ne bouteilles.

ACCORD METS & VINS

Ne pas hésiter à le servir vers 16°C et à le carafer une heure avant. Il s'accordera à merveille sur des viandes un peu fortes : canard, agneau, gibier ou des fromages persillées.

SPECIFICITE DU MILLESIME 2019

Premier millésime de la reprise, la Vanneau Huppé est une des deux cuvées vinifiées cette année là. L'été sec et l'arrière saison douce a permis d'avoir une vendange dans un état sanitaire exceptionnelle.

