



Dame Noire 2022

AOC TOURAINE, Côt (75%) et Cabernet Franc (25%)

TERROIR

Parcelle sablo-silicieuse
Rendement d'environ 35hl/ha.
Vignes de 20 ans en moyenne

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Seul un tiers des raisins est égrappé et encuvé par gravité dans une cuve en béton. Remontage quotidien pour une extraction douce. Pressurage après 3 semaines dans un petit pressoir vertical. Aucun produit ajouté et aucune filtration avant la mise en bouteille.

ACCORD METS & VINS

Vinifié pour proposer un côt fruité, simple et sans prétention, ce vin pourra facilement accompagner vos plats quotidiens et nombreux fromages.

SPÉCIFICITÉ DU MILLÉSIME 2022

Une année calme, un hiver et un printemps doux et un été sec. La seule pluie avant les côts n'a pas précipités les vendanges des rouges. La vendange est saine et la qualité est là.

Disponible : 75cl / 150cl

