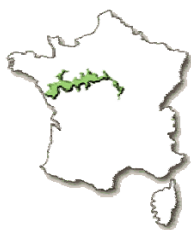


Touraine Côt (Malbec)



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)** : 100 % Côt (Malbec)
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

Vinification:

égrappage, encuvage, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, fermentation alcoolique pendant 10 jours à 24-26°, fermentation malo-lactique

Elevage:

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



«Revêtu d'une robe foncée brillante, ce vin offre un nez floral avec des notes de violette et de pivoine. La bouche est harmonieuse et équilibrée avec des tanins fondus...»

Tenue et conservation

Peut se garder de 6-10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

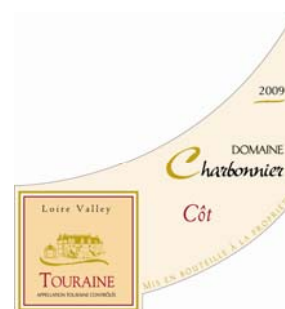
Servir à 16-18° C

Ce vin témoigne d' une belle matière qui demandera qu'à s'exprimer sur un gibier, fromages ainsi qu'un dessert au chocolat.



Récompenses :

- Bronze Concours des vins de Lyon 2012
- Bronze Concours des Malbecs 2012 (Seul Touraine Médaille)
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- Guide Hachette des vins 2012
- 85/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2011)
- ARGENT Concours des Grands vins de France Macon 2013
- 84/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Gerber Dussert 2014
- Concours International de Lyon 2014 (ARGENT-SILVER)



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Touraine Cot (Malbec)



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **The winegrower** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production** : btlés
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100 % Côt (Malbec)
- **Type of soil** : Flint clay and clay loam
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: years
- **Harvest** : mechanical

Vinification:

stalking, steeping, cold maceration for four days, alcoholic fermentation for 10 days at 24-26 °, malolactic fermentation

Maturing:

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



« Dark bright dress, this wine offers a floral nose with hints of violet and peony. The palate is smooth and balanced with soft tannins....»

Aging potential :

Around 6-10 years.



Culinary agreements:

To serve at 16-18° C
Good match with cheese, Game, dessert with chocolate



AWARDS :

- Bronze Concours des vins de Lyon 2012
- Bronze Concours des Malbecs 2012 (Single awarded Touraine)
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- Guide Hachette des vins 2012
- 85/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2011)
- SILVER MEDAL Concours des Grands vins de France Macon 2013
- 84/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Gerber Dussert 2014
- Concours International de Lyon 2014 (ARGENT-SILVER)



Winemaker comments ::

« »