

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FICHE TECHNIQUE



GRAPPES DOREES (vin moelleux)

Superficie : 0.50 hectare (sur un total de 16,7 ha)

Age de la vigne : 26 ans

Sols : Argile à silex

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : Récolte manuelle avec tris des meilleures grappes du cépage Chenin. Cette cuvée n'est vinifiée que les millésimes offrant une belle arrière saison.

Vinification : Après un pressurage doux, les jus sont mis à décanter pendant 12 heures afin d'obtenir un jus clair, puis la fermentation démarre et durera 2 à 3 mois en petit récipients. Elle ne se termine que lorsque l'équilibre alcool/sucres résiduels naturels est atteint.

Elevage : Après la fin de fermentation, les vins subissent une clarification naturelle en cuve pendant 3 à 5 mois puis ils sont filtrés juste avant la mise en bouteilles.

Dégustation : La cuvée **Grappes Dorées** a une couleur jaune. Le nez s'ouvre sur des notes de tilleul, de coing très marquées. L'attaque en bouche est chaleureuse. Le milieu de bouche est caractérisé par le moelleux des sucres naturels résiduels parfaitement équilibré avec l'acidité. L'ensemble est harmonieux.

Production : 10 hectolitres (environ 2000 bouteilles de 50 cl).

Accord mets/vin : Parfait à l'apéritif, à essayer sur quelques desserts appropriés ou bien avec le traditionnel foie gras.

14, rue du Bas-Guéret
F- 41110 MAREUIL SUR CHER
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670