

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FICHE TECHNIQUE



TOURAINE BRUT (méthode traditionnelle)

Superficie : 1,10 hectare (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 60 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : Pour ce vin la récolte est réalisée selon le mode manuel et mécanique. Le cépage utilisé est le **Menu Pineau (cépage local très ancien également appelé Arbois)**

Vinification : Après un pressurage doux, les jus sont mis à décanter pendant 12h pour obtenir un jus clair puis la fermentation démarre et durera 10 jours environ.

Prise de mousse : Lorsque la 1ere fermentation est terminée le vin est élevé sur lies fines pendant 6 mois. Ensuite le vin va être confié pendant 1 an à un vinificateur professionnel de la méthode traditionnelle qui va le mettre en bouteilles pour réaliser la prise de mousse. Après 9 mois minimum de fermentation les bouteilles sont dégorgées. Il est ainsi prêt à la commercialisation.

Dégustation : Le Touraine Brut présente une fine mousse et un beau cordon. De couleur jaune pâle, ce vin offre un nez fruité (note de coing, miel) et une bouche onctueuse et harmonieuse. Ce vin est à consommer dans les deux ans après l'achat. Température de dégustation : environ 8°C.

Production : 7000 à 10000 bouteilles.

Accord mets/vin: Ce vin est idéal pour un apéritif à un prix raisonnable, il peut également être servi pour les vins d'honneur (communions, mariages, municipalités...) et pourquoi pas sur un repas entier pour qui aime les fines bulles.

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