

# Jean-Christophe MANDARD

## Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

### FI CHE TECHNI QUE



### **TOURAINE CABERNET ROUGE**

**Superficie :** 1,5 hectare (sur un total de 16,7 hectares)

**Age de la vigne :** 25 ans

**Sols :** Argile à silice

**Climats :** Frontière des climats atlantique et continental

**Récolte :** La récolte se fait partiellement à la main et partiellement à la machine sur toute l'exploitation. L'encuvage se fait par gravité..

**Vinification :** La cuvaison dure huit à dix jours à 28/29°C puis les raisins sont pressurés lentement (24 heures) dans un pressoir vertical sans rebèchage. La fin de la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique sont ensuite réalisés dans les meilleurs délais.

**Elevage :** Après la fin de fermentation, les vins subissent une clarification naturelle en cuve pendant 3 à 5 mois . L'assemblage des différentes cuves de Cabernet Franc est réalisé, le vin est ensuite collé puis filtré juste avant la mise en bouteilles.

**Dégustation :** le Touraine Cabernet rouge offre une robe soutenue avec des reflets violacés.. Le nez où l'on devine d'abord les fruits rouges, évolue ensuite sur une note de sous-bois. La bouche ample et charnue termine sur une finale harmonieuse. Ce vin est à consommer à 16 - 18°C.

**Production :** 40 hectolitres (environ 5000 bouteilles).

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