

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINÉ CÔT ROUGE

Superficie : 1,30 hectares (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 20 ans

Sols : Argile à silice en Ieres côtes

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : La récolte se fait exclusivement à la main pour le cépage Côt très fragile, afin de préserver l'intégrité des raisins jusqu'au moment de l'encuvage où les raisins sont foulés mais avec un éraflage partiel (60%).

Vinification : La cuvaison dure huit à dix jours à 28/29° 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 réalisées dans les meilleurs délais.

Elevage : Après la fin de fermentation, les vins subissent une clarification naturelle en cuve pendant 10 à 11 mois. L'assemblage des différentes cuves de Côt est réalisé, le vin est ensuite collé puis filtré juste avant la mise en bouteilles.

Dégustation : Le Touraine Côt se caractérise par une robe pourpre sombre. Le nez s'ouvre sur des notes épicées puis évolue sur une nuance de cuir. La bouche très typique du cépage avec une structure harmonieuse laisse entrevoir un excellent potentiel de vieillissement. La température de dégustation de ce vin se situe à environ 16-18°.

Production : 70 hectolitres

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