

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINÉ LES PTITES NOTES

Superficie : 0,6 hectare (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 14 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : La récolte se fait mécaniquement pour le cépage Pinot Noir.

Vinification : La cuvaison dure seulement huit 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 réalisées dans les meilleurs délais..

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

Dégustation : le Touraine Pinot Noir rouge offre une robe couleur cerise avec des reflets orangés. Discret au départ le nez aux senteurs à la fois animales et de torréfaction s'ouvre ensuite sur des notes minérales. La bouche ample et suave termine sur une note plus tannique. Ce vin est à consommer à 16-18°C.

Production : 30 hectolitres (environ 4000 bouteilles).

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