

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINE ROSE

MEDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS DES VINS DE MACON 2007

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

Age de la vigne : 15 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : La récolte se fait mécaniquement pour l'élaboration de ce Touraine rosé.

Vinification : Elaboré à partir des cépages Côt et Gamay, ce rosé suit le même type de vinification que les blancs. 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 semaines en cuves thermo-régulées (18 à 20°C).

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 : Le Touraine Rosé a une couleur rose saumon.. Le nez offre des senteurs douces mêlant le seringa, la fraise et la vanille. L'attaque au palais est onctueuse puis la bouche s'épanouit sur une structure harmonieuse. Ce vin est à consommer dans les 30 mois qui suivent la récolte. **Température de service 8°C**

Production : 6000 bouteilles

Accord mets/vin : ce Touraine rosé pourra être servi avec des terrines, des viandes grillés ou des plats exotiques.

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