

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINES TRADITION

MEDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS DE MACON 2007
MEDAILLE D'OR AU CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS 2007

Superficie : 2 hectares (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 en partie à la main et en partie mécaniquement. L'encuvage des raisins se fait par gravité et sans éraflage préalable pour les raisins vendangés à la main.

Vinification : Cette cuvée est traditionnellement élaborée à partir des cépages Cabernet et Côt. Dans une première phase les deux cépages sont vinifiés séparément. 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 3 à 5 mois puis les deux cépages sont ensuite assemblés dans des proportions variables suivant le millésime. Enfin l'assemblage réalisé est collé puis filtré juste avant la mise en bouteilles.

Dégustation : Le Touraine Tradition présente une couleur pourpre aux reflets violacés. Le nez développe des arômes de fruits rouges à noyaux (prunelle, burlat) ainsi que de réglisse. A l'agitation ce sont les notes balsamiques et minérales qui l'emportent. La bouche, souple à l'attaque, se prolonge sur des tanins au grain fin. La finale est marquée par une belle longueur. L'harmonie de ce vin sera parfaite après deux à trois années de garde. La température de dégustation de ce vin devra se situer à environ 16-18°.

Production : 45 hectolitres (environ 6000 bouteilles).

Le Moulin Feuillet
F- 41110 MAREUIL SUR CHER
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670