

IGP Val de Loire Rouge

Trésors d'Antan



VINIFICATION : Vinification traditionnelle exacerbant les qualités organoleptiques du raisin et une belle structure tout en finesse, caractéristique de ce cépage : macération pré-fermentaire à froid apportant intensité aromatique et fruité, macération d'une dizaine de jours lors de la fermentation apportant couleur profonde, structure et tanins fondus.

ÉLEVAGE : Élevage en douceur pendant 10 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Côt 100%

SERVICE : Servir légèrement frais entre 12-14°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin se partage avec des recettes simples et traditionnelles où se marient charcuteries (rillettes, rillauds), viandes blanches, tajines d'agneau, légumes du potager, fromages de chèvre affinés.



Robe rubis brillant.



Le nez séduit par ses notes chatoyantes de cerises noires, de cassis confituré, de menthe fraîche et de poivre noir.



La bouche est à la fois ronde et structurée, dotée de tanins fins et élégants. Jolie persistance aromatique sur la fraîcheur et sur des notes de fruits rouges acidulés (groseille).

www.lesvignoblesedonis.com