



Rouge Tradition

AOP coteaux du Vendomois



Encépagement

Pineau d Aunis 50%, Cabernet franc 20% et Pinot Noir 30% Sur terroir d'argile à silex, âge des vignes : 20 à 30 ans.

Rendement :

45 hl/ha

Vinification

La vendange est récoltée à son maximum de maturité, la macération en cuve inox avec levures indigènes est courte avec peu de remontage,

Elevage

Elevage sans passage en bois, pour préserver la pureté aromatique.

Dégustation

Récolté à pleine maturité, ce rouge offre un fruité intense, une texture fine et épicée avec une bouche toute en rondeur.

Accords mets vins

Viandes rouges et fromages.

Garde: 5 ans à 10 ans

Degré: 12.5%

