Touraine côt 2022"Cent Visages" Jean François MERIEAU

Sa robe est d'un grenat très intense. Au nez se dégagent des arômes de fruits rouges très mûrs (cassis, baies rouges écrasées), des notes de pruneaux



Référence : 471310

Prix : 16.00 €

Descriptif :

Touraine côt 2022 "Cent Visages" Jean François MERIEAU

Le vignoble des Bois Vaudons est exploité par la famille Mérieau de père en fils depuis plus de 3 générations.

L'exploitation s'étend maintenant sur plus de 35 hectares. A flanc de coteaux et sur la rive gauche du Cher, les vignes bénéficient en majorité d'une exposition sud-sud-est. Ces terroirs riches et complexes permettent la production d'une gamme de vins variée et riche en couleurs, de vins issus de vignes jeunes ou plus âgées - certaines vignes de pineau d'Aunis ont plus de 100 ans.Jean-François Mérieau a repris le domaine familial en 2000. Depuis son installation aux commandes du domaine, Jean-François s'attache à re-découvrir les terroirs du Loir-et-Cher, travaillant les sols au labour, taillant sévèrement et vendangeant à la main...

notes de dégustation :

Sa robe est d'un grenat très intense. Au nez se dégagent des arômes de fruits rouges très mûrs (cassis, baies rouges écrasées), des notes de pruneaux et violette. La structure en bouche est plus fraiche(millésime plus traditionnel par rapport aux conditions climatiques de cette année), tanins toujours subtils et fondus, Ce vin

possède une grande longueur en bouche. Vin de garde.

cépage: 100% côt ,2,5 hectares sur des vignes âgées de 50 ans avec un rendement de 35hl/ha,exposées sud, sud-est sur des sols argileux et calcaire.

accords : andouillettes, chevreuil en sauce,côte de boeuf grillée, gibier, garbure,daube de marcassin,pont l'évêque

T°S: 14 - 16 °C carafer 4 heures avant

G: 2028-2030

Lien vers la fiche du produit