Touraine Amboise rouge Diaboli'Côt 2022 domaine Bonnigal -Bodet

Un nez explosif, de fruits mûrs frais,cassis, en bouche on croque le fruit, la bouche est pleine,juteuse, avec une finale élégante , des tannins très

Référence : 471348

Prix : 10.45 €

Descriptif :

Touraine Amboise rouge Diaboli'Côt 2022 domaine Bonnigal -Bodet

Le domaine à été créée par Georges BONNIGAL(Le domaine de la Prévoté) en 1927, situé à Limeray, sur le coteau de la rive nord de la Loire, proche d'Amboise. Depuis 2015, Jean Baptiste BONNIGAL qui incarne la 4 ème Génération dirige le domaine associé avec son ami de longue date Stéphane BODET. leur volonté est d'être proche de la nature, de réaliser des vins représentatifs du millésime avec justesse, netteté, pureté, . Pour cela un travail très important est fait à la vigne,le binage est effectué tous les 15 jours pour aérer le sol,afin de développer la vie microbienne et ainsi favoriser et renforcer le développement de différentes plantesIIls réalisent du parcellaire,font l'effeuillage manuel,l'ébourgeonnage, pratiquent l'enherbement dans les vignes, gestion d' éco système, les vendanges sont manuelles. mais aussi à la Cave un investissement a été fait en cuverie , table de tri, un travail d'orfèvre, de la précision partout,.....

notes de dégustation :

Un nez explosif, de fruits mûrs frais,cassis, en bouche on croque le fruit, la bouche est pleine,juteuse, avec une finale élégante , des tannins très polis, des vins de plaisirs à partager,....

cépage : 100% côt, vendanges manuelles, tri sur table vibrant macération carbonique en foudre, grappes entières.9 jours de cuvaison., l'élevage se fait en cuve inox sur lies fines pendant 9 mois.Pas d’ajout de sulfite durant l’élevage.

accords : charcuterie fine,croque monsieur,salade chou rouge et chou blanc,matelote d'anguilles, viande rouge légère grillée,,petits salés aux lentilles noix de porc aux pruneaux,pâté de pomme de terre creusois,tome des bauges, abondance,

T°S: 16C°

G:2026

Lien vers la fiche du produit