Touraine Côt Gueule du Boa 2020 J.F MERIEAU 75 CL

Sa couleur est d'un rouge foncé soutenu, le nez sous bois et complexe dégages des arômes de fruits rouges mûrs, la bouche est franche avec une trame b



Référence : 471311

Prix : 19.25 €

Descriptif :

Touraine Côt Gueule du Boa J.F MERIEAU 75 CL

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...

La cuvée gueule du boa est une sélection parcellaire de veilles vignes.(1.5 ha) qui ont 60 ans .

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un rouge foncé soutenu, le nez sous bois et complexe dégages des arômes de fruits rouges mûrs, la bouche est franche avec une trame boisée qui se fond bien. La longueur en bouche est importante et longue (gueule de boa) .

cépage : 100 Côt ou malbec, issue de vieilles vignes de 60 ans, rendement 25 hl/ha, fermentation cuve, puis élevage barrique .

accords : viandes en sauce, gibiers, agneau, côte de boeuf,, canard, boeuf bourguignon,

T°S: 16°C

G: 5 à 10 ans

Lien vers la fiche du produit