

Touraine Rouge Cuvée Marine 2019 Franck BRETON

Les tanins soyeux débouchent sur des fruits rouges légèrement vanillés, toastés. Cette cuvée vous surprendra ainsi que vos convives



Référence : 470050

Prix : 15.05 €

Descriptif :

Touraine Rouge Cuvée Marine 2019 Franck BRETON

Vendanges manuelles par tris , culture sans désherbant

Exploitation de 7 hectares située au Sud de la Loire, à Saint-Martin-Le-Beau, au cœur de l'AOC Montlouis-sur-Loire). Le domaine appartenait à Claude BOURREAU Vigneron qui c'est toujours battu pour une agriculture raisonnée, son gendre Franck a repris l'exploitation avec beaucoup de volonté à mettre en lumière ce beau cépage qui est le chenin. Les vins sont élevés selon la méthode traditionnelle (élevage en barriques et demi-muids). Pas de levures chimiques pour les fermentations. Pas d'enzymes pour le débouillage. Tri sélectif par des vendanges manuelles. Les sols sont travaillés mécaniquement et manuellement pour effectuer le désherbage, le décavaillonnage, le hersage, le butage, l'intercep et la raclette. Aucun désherbant dans les vignes. Cette cuvée porte le prénom de sa fille Marine et représente la sélection, la maîtrise de l'élevage de ce que fait Franck BRETON, un Artisan Vigneron précis

notes de dégustation :

Les tanins soyeux débouchent sur des fruits rouges légèrement vanillés, toastés. Cette cuvée vous surprendra ainsi que vos convives par l'originalité et le caractère, la finesse, de ce Touraine atypique et tout en finesse....

cépages : Cabernet franc et Côt. 18 mois d'élevage en barrique sur cette cuvée, .

accords :soufflé au jambon, agneau de 7 heures,chapon,champignon à la crème,fondue bourguignone,pintadeau à la Normandie,tournedos rossigni,

T°S: 16°C

G: 2025 - 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)