

TOURAINES AMBOISE Rouge 2018 Cuvée François 1 er dom de la GABILLIERE Terra Vitis

Les arômes sont soutenus de fruits rouges tels que la framboise, le cassis et des notes épicées sur le poivre. Le palais se montre souple, gouleyant



Référence : 471008

Prix : 8.75 €

Descriptif :

**TOURAINES AMBOISE Rouge Cuvée François 1 er dom de la GABILLIERE
Terra Vitis**

Le Domaine de la Gabillière est le domaine d'application du Lycée Viticole d'Amboise. Les élèves du lycée sont formés sur les étapes de leur futur métier en participant à des travaux pratiques au chai et dans les vignes.

Outre sa mission pédagogique, il est à noter que l'exploitation sert de support expérimental à l'échelle de la Région en liaison avec les organismes de recherche et de développement technique et professionnel, tels que l'Institut français du Vin, Interloire, la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire et la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher. De nombreux essais viticoles et vinicoles sont suivis au sein du chai afin d'améliorer les techniques de production et la qualité des vins.

Son vignoble s'étend sur 20 ha au sud de la Loire à Amboise et à Saint-Règle, et au nord de la Loire à Saint-Ouen-les-Vignes. Les cépages majoritaires sont le Chenin et le Sauvignon pour les blancs, et le Gamay, le Cabernet franc et le Côt pour les rouges. L'exploitation est située sur les aires d'appellation de Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire. Elle produit une large gamme de vins, allant du rouge léger et fruité au blanc liquoreux.

notes de dégustation :

Les arômes sont soutenus de fruits rouges tels que la framboise, le cassis et des notes épicées sur le poivre. Le palais se montre souple, gouleyant, rond, un brin plus chaleureux en finale.

cépages : 100% de côt , avec un élevage partiel 6 mois en barriques de plusieurs vins

accords :agneau, plats provençaux, gibier d'eau, cochon de lait

T°S: 14 - 16°C

G: 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)