

Touraine Rouge 2022 Ad Libitum Coralie & Damien DELECHENEAU 75 CL A.BIO

c'est un vin rempli d'expression. Un nez fruité, diffusant arômes de fruits rouges. La bouche est légère, des tannins fins élégants,



Référence : 471327

Prix : 13.10 €

Descriptif :

**Touraine Rouge 2022 Ad Libitum Coralie & Damien DELECHENEAU 75 CL
Domaine La Grange TIPHAINE**

C'est en 2002 que Damien et Coralie se posent en Touraine et reprennent le Domaine FAMILIAL de 4 générations. Après avoir travaillé dans différents domaines Français et Etrangers, tous deux en possession de diplômes d'oenologies, et très ancrées aux traditions et des valeurs qu'ils décident très naturellement de créer des vins vrais, des cuvées atypiques faisant respirer le Terroir avec une maîtrise et précision des vinifications pour mettre en valeur les différents cépages et toujours être en corrélation avec la Nature.

notes de dégustation

Cette cuvée porte bien son nom, c'est un vin rempli d'expression. Un nez fruité, diffusant arômes de fruits rouges. La bouche est légère, des tannins fins élégants, du velours. En bouche les fruits rouges dominent avec une belle profondeur tout dans la légèreté. Un vin de soif ' de plaisirs '

cépages : Côt, Cabernet Franc, Gamay, vignes de 15 à 45 ans, exposées sud-est et sud-ouest, sur des sols argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur, manuelles avec tables de tri à la parcelle et au chai, Macération et fermentation en cuve béton entre 15 et 18 jours, séparément pour chaque cépage. Assemblage et élevage en cuve béton pendant 4 mois.

Légère filtration sur terre avant la mise en bouteille.

accords : apéritif dinatoire, repas léger ,viandes légères, des quiches, des desserts aux fruits rouges,

T°S : 14°C carafes 1 demie heure avant de servir

G: 2 à 5 ans maximum

[Lien vers la fiche du produit](#)