

TOURAINNE Côt Brigand 2021 Geoffrey de NOUËL A.BIO

des notes de fruits rouges (cerise et prune) s'ouvrent avec un bouquet florales complexe sur la violette, la pivoine et quelques autres fleurs. En bouche



Référence : 471366

Prix : 13.05 €

Descriptif :

TOURAINNE Côt Brigand 2021 Geoffrey de NOUËL

Geoffrey de Noüel a passé son BTS viti oenologie en 2012, et a fait ses armes chez chez Pascal RICOTIER à Crissay sur Manse sur un millésime et ensuite au chateau de Coulaine avec Etienne de BONNAVENTURE jusqu'en 2016, puis dans cette même année, il repris le clos de la Peuvrie.

Le domaine représente 10 hectares avec majoritairement le cabernet franc ainsi que du côté 1.20 hect, de chenin et chardonnay sur des très petite surface.

Tout le domaine est en A.BIO, la vinification est la plus naturelle possible pas de levure ni autre produit œnologique sauf le SO2 à des doses homéopatiques les plus basses possibles

Cette cuvée est issue de vignes situées Sainte-Maure-de-Touraine sur un terroirs argiles, sables et silex.

notes de dégustation :

Une petite aération permettra d'ouvrir ce breuvage, des notes de fruits rouges (cerise et prune) s'ouvrent avec un bouquet florales complexe sur la violette, la pivoine et quelques autres fleurs. En bouche, toujours le fil conducteur des fruits rouges de fraises, de framboise, reviennent en force avec une texture soyeuse. Les tannins sont souples et élégants feutrés. La fin de bouche, est douce, avec un soupçon épicé. Un cabernet de franc de plaisir, mûr et prêt à boire.

cépage : 100% côt, vignes de sainte maure de touraine, vinifié une partie en cuve l'autre en barrique de 5 ans sur terroir argile sable et silex.

accord: apéritif dinatoire, langue de boeuf sauce tomate, pizzas,

T°S: 14 - 16°C

G: 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)