



## Touraine Côt

Val de Loire – Rouge

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	AOC Touraine
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cépage :</b>	Côt (100%)
<b>Alcool :</b>	12,5 % Vol
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cépage autrefois dominant sur les Côteaux du Cher, il produit un vin d'un rouge profond, apte au vieillissement, charpenté et tendre à la fois, développant d'intenses arômes de cerise noire.



### ELABORATION

Vigneron Indépendant.  
Culture raisonnée. Certification « Terra Vitis »  
Vendanges mécaniques.  
Vinification traditionnelle.  
Elevage sur lies minimum 9 mois.



### DEGUSTATION

**Œil :** Couleur cerise, dense, reflets grenat.  
**Nez :** Aromatique, intense, puissants arômes de fruits noirs.



### SERVICE

**Température de service :** Entre 14° et 16°.  
**Garde :** A consommer entre 3 et 8 ans.



**Accords mets et vins :** Gibiers à poil, Daube de sanglier, Fromages de caractère, Desserts au chocolat.