



Touraine Prestige

Val de Loire – Rouge

Région :	Loire
Appellation :	AOC Touraine
Couleur :	Rouge
Cépage :	Cabernet franc (60%) / Côt (40%)
Alcool :	12%
Contenance :	75 cl

Son nez intense de fruits mûrs et d'épices douces vous séduira autant que ses tanins souples et soyeux.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Terra Vitis.
Vendanges mécaniques.
Pigeage fréquent, Vinification traditionnelle.



DEGUSTATION

Œil : Couleur grenat, intense, reflets cerise.
Nez : Harmonieux, intense, arômes de cassis, arômes de framboise, subtils arômes d'épices.
Bouche : Notes de cerise griotte, tanins souples, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

Garde : A consommer entre 3 et 8 ans.



Accords mets et vins : Viandes rouges en sauce, Faisan, Chevreuil, Fromages affinés, Desserts au chocolat.