

FX BARC "SUBTIL EQUILIBRE"

AOP TOURAINE ROUGE CÔT



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CÔT



MILLÉSIME
2020



TERROIR

LES VIGNES DE CÔT OU MALBEC SONT SITUÉS DANS UNE ZONE DE TERROIR ARGILO-SABLONNEUX SUR LES HAUTEURS DE LA COMMUNE DE SAINT-AIGNAN - SUR CHER. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

L'ÉLABORATION DE CE VIN DÉBUTE PAR UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVES INOX SUIVIE D'UN ÉLEVAGE EN CUVES BOIS DE 6 MOIS MINIMUM. APRÈS CELA, CE VIN EST ÉLEVÉ EN AMPHORES PENDANT 7 MOIS POUR OBTENIR UN ASPECT PLUS GOURMAND ET GÉNÉREUX.



DÉGUSTATION

CE VIN POSSÈDE UNE COULEUR VIOLET FONCÉ. LE NEZ EST MARQUÉ PAR DES ARÔMES DE MÛRE ET DE CASSIS AVEC QUELQUES NOTES DE VIOLETTE. LA BOUCHE AUX NOTES DE FRUITS NOIRS FRAIS ET ÉPICES (POIVRE, RÉGLISSE ET TABAC) ANNONCENT DES TANNINS DÉLICATS.



ACCORDS METS-VIN

CETTE CUVÉE EST FAITE POUR LES GRANDES OCCASIONS, ELLE PEUT ACCOMPAGNER ANDOUILLETTE GRILLÉE, CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE, CHOUCROUTE FRANÇAISE, FROMAGES : REBLOCHON, PONT L'EVEQUE, SAINT MAURE DE TOURAINE OU DESSERTS AU CHOCOLAT.

POTENTIEL DE GARDE : 8 - 10 ANS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

