

FX BARC "CAB & CÔT"

AOP TOURAINE ROUGE CÔT



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CABERNET FRANC 60%
CÔT 40%



GARDE
8-10 ANS



TERROIR

LES CÉPAGES DE CE VIN SONT CULTIVÉS DANS UNE ZONE AU TERROIR ARGILO-SABLONNEUX AVEC PREDOMINANCE D'ARGILE SITUÉE SUR LES HAUTEURS DE LA COMMUNE DE SAINT-AIGNAN-SUR-CHER. CETTE PREDOMINANCE D'ARGILE PERMETTS D'AVOIR LE VIN TRÈS STRUCTURÉ ET COMPLEXE EN AROMES. LES VIGNES ONT EN MOYENNE 30 ANS.



VINIFICATION

VINIFICATION DE CE VIN DÉBUTE PAR UNE FERMENTATION ALCOOLIQUE EN CUVES INOX. ENSUITE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE A LIEU DANS LE FUTS DE CHENE SUIVI D'UN ÉLEVAGE DE 18 MOIS MINIMUM POUR LUI CONFIER LES NOTES GOURMANDES VANILLÉES .



DÉGUSTATION

CE VIN PRÉSENTE UNE COULEUR VIOLET FONCÉ BRILLANTE. LES ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET ROUGES (MÛRE, GROSEILLE, PRUNE) SONT DOMINANTS AU NEZ. EN BOUCHE, LES SAVEURS DE FRUITS NOIRS FRAIS ET D'ÉPICES SONT ENVANILLÉES PAR L'ÉLEVAGE EN FUTS DE CHENE. PROLONGÉ. C'EST UN VIN RICHE EN TANNINS GRACE À LA PUISSANCE DU CÔT ET VELOUTÉ GRACE A LA TEXTURE LEGERE DU CABERNET FRANC.



ACCORDS METS-VIN

CETTE CUVÉE SERA APPRÉCIÉE AVEC LES VIANDES DE CARACTÈRE: CÔTE DE BOEUF, RUMSTECK AU SAUCE POIVRE, GIBIER EN SAUCE CHASSEUR, AVEC LES FROMAGES : MORBIER, PONT L'ÉVÊQUE, SAINTE MAURE DE TOURAINE OU AVEC QUELQUES DESSERTS COMME TARTE AUX FIGUES OU CHOCOLAT NOIR.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

WWW.COMPLICESDELOIRE.COM

