

FX BARC "SUBTIL EQUILIBRE"

AOP TOURAINE ROUGE CÔT



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CÔT



GARDE
8-10 ANS



TERROIR

LES VIGNES DE CÔT OU MALBEC SONT SITUÉES 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 BARRIQUE DE 12 MOIS AVEC UNE FERMENTATION MALOLACTIQUE INTÉGRÉE. APRÈS CELA, CE VIN EST ÉLEVÉ DANS UN OEUF EN BETON PENDANT 7 MOIS POUR OBTENIR UN ASPECT PLUS GOURMAND ET GÉNÉREUX.



DÉGUSTATION

SA ROBE ROUGE POURPRÉE ASSOCIE UN NEZ AUX ARÔMES DE MÛRE ET DE CASSIS AVEC UNE NOTE DE VIOLETTE. LA BOUCHE MARQUÉE PAR DES FRUITS NOIRS FRAIS ET DES ÉPICES (POIVRE, RÉGLISSE ET TABAC) ANNONCENT DES TANNINS DÉLICATS.



ACCORDS METS-VIN

CETTE CUVÉE EST FAITE POUR LES GRANDES OCCASIONS, ELLE ACCOMPAGNERA ANDOUILLETTE GRILLÉE, CARBONNADE DE BŒUF FLAMANDE, CHOUCROUTE FRANÇAISE, FROMAGES : REBLOCHON, PONT L'ÉVÊQUE, SAINTE MAURE DE TOURAINE OU EN ACCOMPAGNEMENT DE DESSERTS AU CHOCOLAT.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

