

# FX BARC "CAB & CÔT"

AOP TOURAINE ROUGE CÔT



REGION  
VAL DE LOIRE



CÉPAGE  
CABERNET FRANC 40%  
CÔT 60%



GARDE  
8-10 ANS



## TERROIR

LES CÉPAGES DE CE VIN SONT CULTIVÉS DANS UNE ZONE AU TERROIR ARGILLO-SABLONNEUX AVEC PRÉDOMINANCE D'ARGILE. CE TYPE DE SOL PERMET D'AVOIR UN VIN STRUCTURÉ ET COMPLEXE EN ARÔMES. LES VIGNES ONT EN MOYENNE 30 ANS.



## VINIFICATION

LA VINIFICATION DE CE VIN DÉBUTE PAR UNE FERMENTATION ALCOOLIQUE EN CUVES INOX. ENSUITE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE A LIEU EN BARRIQUE SUIVI D'UN ÉLEVAGE DE 12 MOIS ENTRE FUTS ET AMPHORES AFIN DE LUI APPORTER COMPLEXITÉ.



## DÉGUSTATION

CE VIN PRÉSENTE UNE ROBE INTENSE AUX REFLETS VIOLETS FONCÉS. LES ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET ROUGES (MÛRE, GROSEILLE, PRUNE) DOMINENT AU NEZ. EN BOUCHE LES SAVEURS DE FRUITS NOIRS FRAIS ET D'ÉPICES LÉGÈREMENT VANILLÉS PAR L'ÉLEVAGE ASSOCIÉS AUX TANNINS DU CÔT ET AU VELOUTÉ DU CABERNET FRANC DONNENT À CETTE CUVÉE TOUTE SA PERSONNALITÉ.



## ACCORDS METS-VIN

CETTE CUVÉE SERA APPRÉCIÉE AVEC LES VIANDES DE CARACTÈRE: CÔTE DE BŒUF, 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](http://WWW.COMPLICESDELOIRE.COM)

