

LAUNAY

AOC Touraine



TEMP. DE DÉGUSTATION

16°



CARACTÉRISTIQUES

Le Côt produit des vins rouges riches en couleur, avec des arômes de fruits noirs tels que la mûre et la cerise, souvent accompagnés de nuances épicées et florales. Notre Côt présente généralement des tanins souples, le rendant accessible même lorsqu'il est jeune.



ACCOMPAGNEMENT

Matelote d'anguille, gibiers « cuisseau de sanglier, lièvre... », fromage affiné au lait cru.



ÂGE DES VIGNES

35 ans



SOL

Terroir de Meusnes riche en graviers.



RENDEMENT

45 hl/ha



VINIFICATION

Issu du cépage Côt ou Malbec, cuvaison de 10 à 14 jours, régulation des températures pendant la fermentation pour une bonne extraction des couleurs, des arômes et des tanins.



ÉLEVAGE

12 à 15 mois en cuve, à boire dans les 4 à 8 ans.