

Diamant Noir

AOC Touraine

Cépages : Côt (100%)

Vinification : macération préfermentaire à froid, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : en cuve pendant 15 mois



ORIGINE

Nos vins de Touraine puisent leur singularité dans le Silex. Cette pierre anguleuse une fois taillée a été très recherchée dans notre région. Si on trouve des silex taillés comme à la préhistoire, c'est surtout pendant la période Napoléonienne où notre silex – ni trop dur, ni trop cassant - approvisionnait les armées de Napoléon en pierre à fusil.

Diamant Noir est un duo réussi entre le Silex taillé, sculpté comme un diamant et le Malbec, ce cépage puissant et noir connu depuis des lustres en Touraine sous le nom de Côt.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe d'un rouge grenat intense et profond
- Nez délicat aux notes de fruits noirs (mûres, myrtilles, prunes...) ou de fleurs (violette)
- Attaque enveloppante laissant place à une bouche équilibrée, riche et élégante
- Belle persistance



ACCORDS

Vin d'hiver, à partager au coin du feu, il se marie à merveille avec des viandes rouges, juteuses et tendres (bavette à l'échalote...).



Notes :

.....