

Les Terrajots Rouge

AOC Valençay

Cépages : Gamay, Pinot Noir, Malbec

Vinification : macération préfermentaire à froid pendant 1 semaine, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : fermentation malolactique en partie en fût de chêne, élevage de 15 mois en cuve

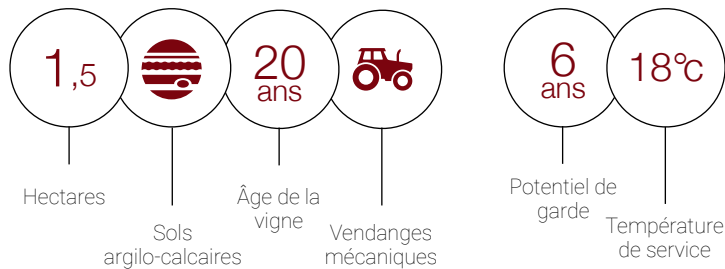


ORIGINE

Cette cuvée célèbre une parcelle historique de vigne de notre village. De mémoire d'anciens, il y a toujours eu de la vigne à cet endroit. Ce lieu-dit était à l'époque médiévale soumis à une taxe supplémentaire : le terrage. Mais la principale particularité de cette parcelle tient à sa couverture pédologique : sur le sous-sol de tuffeau jaune, rare en Val de Loire, se développe un sol argilo calcaire chaud, drainant, couvert de cherts (nodules siliceux). Ainsi les vignes s'épanouissent et la maturité y est exceptionnelle, générant des vins élégants et fins.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe pourpre aux reflets brillants
- Nez puissant aux notes de fruits rouges et noirs
- Attaque ronde et fondue dévoilant des notes de fruits rouges (fraise, framboise) et noirs (mûre) légèrement compotés
- Tanins soyeux et enveloppants
- Finale persistante et fruitée



ACCORDS

Il mettra en couleur les tajines ou les volailles rôties (poulet, chapon, canard...).

Notes :

.....