

# Saveur d'été

AOC Touraine

**Cépages** : Gamay et Côt

**Vinification** : vendanges égrappées, macération préfermentaire à froid, cuvaison de 10 jours avec une extraction douce, fermentation avec des levures indigènes

**Élevage** : en cuve pendant 4 mois



## ORIGINE

Cette cuvée a germé dans dans notre esprit depuis plusieurs années : on la voulait légère et **croquante**, **fraîche** et soyeuse, authentique et **sauvage**...

Saveur d'été est avant tout une invitation à découvrir notre région où petites anecdotes se mêlent aux grandes histoires, la douceur des paysages entre rivières et forêts invite au repos, où la gourmandise est de mise !

Saveur d'été , c'est un état d'esprit festif et détendu, c'est la convivialité autour de la table improvisée...



## SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



## EXPÉRIENCE

- Robe grenat aux reflets violacés, brillante et appétante.
- Nez délicat aux notes de fruits des bois
- Attaque dynamique, franche et croquante
- Bouche fluide aux arômes fruités (groseille, fraise des bois, prune..) Les tanins sont fondus et souples.
- Belle persistance tout en élégance



## ACCORDS

A partager autour de grillades estivales : brochettes d'agneau, côtelette aux herbes ou araignée de porc à la plancha ou d'une tarte aux légumes rôtis



Notes : .....

.....