

# TUFFEAULIERES

2024



## VIGNOBLE

Type de vin	Souplesse & fruits rouges
Encépagement	Cabernet Franc 100 %
Terroir	Terrasses alluviales de sable et graviers, apportés par la Vienne (affluent de la Loire). Notre région bénéficie d'un climat tempéré de type semi-océanique propice à la culture de la vigne.
Culture	"culture raisonnée", respectueuse de l'environnement avec enherbement entre les rangs afin de favoriser la limitation des rendements. Effeillage, palissage et vendanges en vert pour optimiser la maturité et la qualité des raisins.

## VINIFICATION

Après un égrappage et un tri intégral de la vendange, la fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. La cuvaison dure 10 à 15 jours sous contrôle constant des températures de vinification. Ce procédé favorise l'expression fruité du cabernet franc. La mise en bouteille a lieu vers Pâques.

## DEGUSTATION

Température / garde	Entre 14 et 16 ° - agréable dans sa jeunesse - garde : 3-4 ans.
Accords	Vin de plaisir qui accompagnera parfaitement des accras de morue, un dos de cabillaud aux épices, des lasagnes maison, une assiette de charcuterie ou encore un chèvre de Touraine.
Commentaires	Robe rubis, nez frais et agréable avec une dominante de petits fruits rouges. Une bouche fruitée et souple, avec de jolis tannins. Un vin charmeur.