

SANGUINE

2021



HAUTS BAIGNEUX

Des arômes de **fruits rouges** et **d'épices** avec des tannins fins et excellents.



LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

AOC Touraine rouge, 100 % Cabernet franc

- **Vignes :**

Sols travaillés en bio et biodynamie, vendanges manuelles.

- **Terroir :**

Cuvée parcellaire sur un coteaux d'argile à silex. vieilles vignes de 65 ans.

Le plateau calcaire profond permet de conserver une fraîcheur avec une vendange en très belle maturité.

- **Vinification :**

Egrappage, macération de 9 jours dont 2 pigeages.

- **Elevage:**

Cuve inox afin de préserver la fraîcheur caractéristique de sanguine.



DEGUSTATION

La très belle concentration naturelle dans les baies, dues à l'âge des vignes et à la grande maturité de récolte, permet d'extraire légèrement cette cuvée, afin de chercher des tanins fins et excellents.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Viande rouge maturée,
- Belle côte à l'os braisée ou à la plancha,
- Gibier
- Fromages

Potentiel de garde : 12 ans

14°VOL.

