



# Domaine De La Rochette

## Touraine Chenonceaux Rouge

Touraine Chenonceaux - Rouge 2014

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Touraine Chenonceaux
<b>Cuvée :</b>	Touraine Chenonceaux Rouge
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (40%) / Côt (60%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Notre Touraine Chenonceaux dévoile de subtils arômes de fruits noirs.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Macération carbonique partielle, Cuves en ciment brut.

Filtration légère, Bouchon 1+1, Elevage sur lies, Elevage en cuve Ciment.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur noire, intense, reflets violines.

**NEZ :** Complexe, riche, subtils arômes de pivoine, légers arômes de réglisse, arômes de safran, légers arômes de café grillé.

**BOUCHE :** Complexe, puissante, pleine, notes de violette, légères notes de cerise griotte, généreuses notes de fruits noirs, tanins élégants, tanins soyeux, souple, corps structuré, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** A 12-16,0000°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2024



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges en sauce, Cailles rôties, Lapin à la moutarde, Curry d'agneau, Fromages à Croûte fleurie



### DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2016 : 88/100, Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

