



Domaine Mesliand

Mon Côt'O

Touraine - Rouge 2014

Région :	Loire
Appellation :	Touraine
Denomination :	Amboise
Cuvée :	Mon Côt'O
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Côt (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Egrappage total, Fermentation malolactique, Cuve résine.
Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violine, sombre, reflets cerise.
NEZ : Fruité, riche, subtils arômes d'aubépine, intenses arômes de fruits noirs.
BOUCHE : Complexe, concentrée, charnue, légères notes de cassis, généreuses notes de mûre, intenses notes de myrtille, subtiles notes de bois, tanins fermes, corps puissant, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 18°
GARDE : A consommer jusqu'en 2024



ACCORDS METS ET VINS : Daube de sanglier, Chevreuil, Bœuf bourguignon, Viandes rouges, Magret de canard



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2016 : Vin cité

