



Domaine Mesliand

La Besaudière

Touraine - Rouge 2014

Région :	Loire
Appellation :	Touraine
Denomination :	Amboise
Cuvée :	La Besaudière
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (40%) / Côt (20%) / Gamay (40%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violine, soutenue, reflets cerise.

NEZ : Complexe, élégant.

BOUCHE : Complexe, riche, veloutée, notes de framboise, notes de mûre, légères notes de bois, tanins soyeux, tanins veloutés, souple, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce, Viandes blanches grillées, Pavé de saumon, Volailles

Powered by **Plugwine**

