



MALBEC AOC TOURAINE

Aussi appelé Côt en Touraine, ce cépage aurait été introduit dans la Vallée de la Loire à la Renaissance. C'est aujourd'hui un AOC caractéristique du Val de Loire.

Plantation sur des sols argilo-calcaire à silex qui captent bien la chaleur.

Les vignes sont âgées de 15 à 20 ans et produisent peu entre 30 et 40 HL/Hectare.

Dégustation :

Très belle couleur prune foncée, arômes de fruits noirs et note de cassis, ce vin rustique est rond et généreux.

Style et température:

Vin de terroir, ample et profond, le Malbec est « pour moi » le plus beau vin de garde de la Loire. Il accompagne les plats de viandes rouges comme la bavette à l'échalote, les gibiers comme le civet de biche, les fromages affinés de type Pouigny, Brie et Ste Maure de Touraine.

Servir chambré à environ 16°C.