

MALBEC

AOP TOURAINE

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire

Appellation : Touraine

Cuvée : Malbec

Couleur : rouge

Cépage : 100% malbec, aussi appelé Côt

Surface : 1,5 ha

Terroir : Sols argilo-calcaires à silex

Age des vignes : 10 à 45 ans, avec un âge moyen de 20 ans

Rendement : environ 45 hl/ha, 9 000 bouteilles de 75cl produites / an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.

Vendanges mécaniques.

Vinification traditionnelle, macération longue et sur lies pendant 12 mois, élevage en cuve inox thermorégulée.

Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : grenat intense aux reflets violacés.

Nez : expressif de mûre et de violette, relevé par une légère note de tabac.

Bouche : charnue, structurée par des tanins fermes et fins.

Accord mets-vins:



Vianges rouges comme le bœuf, mais aussi le gibier, le magret de canard, les fromages affinés.

Service :



Température : chambré à environ 16°C

Garde : 6 à 8 ans



VIN REELET D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΕΛΕΛ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78