

Le Claux Delorme

FRANC DU CÔT-LIÉ 2015

Touraine- Rouge

 VIGNE :

Composition du sol : *Beaux graviers sur argile*

Encépagement : *Côt (70%) et Cabernet Franc (30%)*

Age de la vigne : *35 ans en moyenne.*

Rendement : *40 hl/ ha.*

Méthode de culture : *Enherbement naturel, travail du sol, travaux en vert : ébourgeonnage et effeuillage. Certification HVE*

 VINIFICATION :

Les vendanges sont manuelles, les raisins sont triés à l'arrivée au chai, égrappage total, encuvage dans des cuves tronconiques en bois. La fermentation commence après 3 à 6 jours de macération. Léger pigeage et remontage pendant un mois durant la macération. L'élevage dure 9 mois dans les barriques neuves et des barriques de 1 à 3 vins ainsi que 3 mois en cuve.

 DEGUSTATION :

Cette cuvée puissante, équilibrée et généreuse tire sa richesse des vieilles vignes de Côt et de Cabernet franc. La profondeur et la puissance sont apportées par le Côt, le caractère épicé et généreux par le cabernet, l'élevage met en avant les tannins puissants de cet assemblage. De jolies notes de fraises écrasées et de fruits noirs se dégagent de ce vin. A l'aération des notes chocolatées et de thé noir prennent le dessus. La bouche se montre dense et charnue tout en gardant ses notes d'infusion fruités.

L'accord parfait sur une côte de bœuf mûré ou un carré d'agneau.

LARVF : **14.5/20**, B&D : **16.5/20**, Wine Doctor : **91/100**, Médaille d'or concours des Vignerons Indépendants.

