

Côt Vieilles Vignes 2017 Touraine

L'AOC Touraine s'étend des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne dans une zone de confluence formée par la Loire et ses affluents, répartie sur 104 communes d'Indre-et-Loire et 42 du Loir-et-Cher. C'est au Sud-Est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire, que se situe la majeure partie du vignoble.

Notre domaine est réparti sur 3ha en Touraine et 11 ha en Montlouis.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2017 en 2 mots :

Le millésime 2017, est un millésime de tous les extrêmes.
Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble
Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques.
Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

Viticulture

Cépage : Côt / Malbec
Superficie du domaine en Touraine : 3ha

Superficie de la parcelle : 1.8ha
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 7800 pieds / hectare
Age moyen des vignes : 25% plantation 1891 /
75% plantation 1950
Rendements : 25hl/ha
Taille : guyot
Vendanges : manuelles
Sols : Argilo Siliceux

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Vendange entière vinifiée en cuve tronconique bois, cuvaison de 3 semaines.
Elevage d'un an en cuve tronconique bois.

Sucres résiduels : 0 gramme / litre
Acidité totale : 3.01 g / L H2SO4
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 9000 bouteilles
Potentiel de garde : 10 ans

Degrés alcoolique : 11.66% / vol.
Mise en bouteille : Juillet 2018

