

GUEULE DU BOA

VIN ROUGE, CEPAGE COT, AOC TOURAINE

Caractéristiques: c'est le vin le plus puissant produit sur notre domaine. Après vous avoir sans nul doute étonné avec ses arômes puissants, confits, épicés et fumés, la bouche se montre beaucoup plus soyeuse et ronde avec des notes florales en finale qui tranchent avec l'expression très masculine des arômes de ce vin. Pas très difficile dès lors de comprendre pourquoi certains compare son style avec certain vins de Syrah du Nord de la Vallée du Rhône. Ici, il est facile de se rendre compte que le Côt est un grand cépage capable de donner des vins de grande carrure.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : Sélection des plus vieux pieds de nos parcelles, 40 ans +.

Rendement : 35 hl/ha, vendangés à la main.

Vinification : Vendangé à la main, égrappé puis encuvé sans foulage. La fermentation alcoolique se fera ainsi, en cuve, avec très peu de remontages et avec les levures indigènes. Après un mois et demi, le vin est mis en fûts où se produira la fermentation malolactique. Il y restera 18 mois, en contenants de 400, 500 et 600 litres. Nous n'utilisons que 15% de fûtaille neuve, le reste étant des fûts de 2, 3 et 4 ans. Le vin retourne ensuite en cuve pour y être assemblé et il y restera 3 mois afin de bien s'homogénéiser. Il est alors mis en bouteilles sans filtration, simplement par clarification naturelle.

Particularité : Production limitée.

