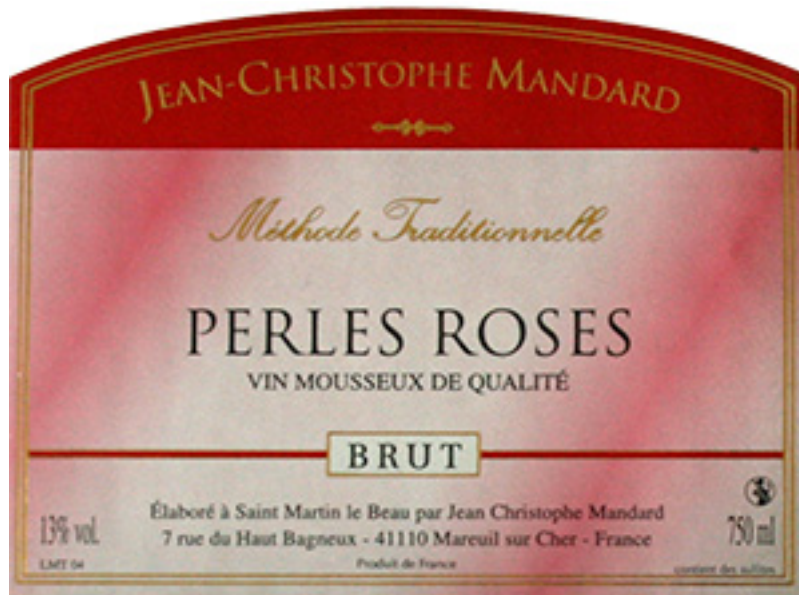


Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINE BRUT ROSE (méthode traditionnelle)

Superficie : 0,5 hectare (sur un total de 16,5 hectares)

Age de la vigne : 25 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : Pour ce vin la récolte est réalisée selon le mode mécanique

Vinification : Après un pressurage doux, les jus sont mis à décanter pendant 12h pour obtenir un jus clair puis la fermentation démarre et durera 10 jours environ.

Prise de mousse : Lorsque la 1ere fermentation est terminée le vin s'éclaircit naturellement en cuve pendant 3 mois. Ensuite le vin va être confié pendant 1 an à un vinificateur (professionnel de la méthode traditionnelle) qui va le mettre en bouteilles pour faire la prise de mousse. Après 9 mois de fermentation ou plus le vin est dégorgé. Il est ainsi prêt à la commercialisation.

Dégustation : Le Touraine Brut présente une fine mousse et un beau cordon. De couleur rose pâle à soutenu en fonction des millésimes, ce vin offre un nez fruité (note de groseille et fraise des bois) et une bouche onctueuse et harmonieuse. Ce vin est à consommer dans les deux ans après l'achat. Température de dégustation : environ 8°C.

Production : 3000 bouteilles.

Accord mets/vins : Ce vin s'accordera avec une multitude de desserts en raison de sa douceur en bouche. Mais c'est aussi une bouteille qu'on peut ouvrir à tout moment de la journée pour une visite inopinée.

14, rue du Bas-Guéret
F- 41110 MAREUIL SUR CHER
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670