

TRÉSORS D'ANTAN

CÉPAGES

RARES & OUBLIÉS



IGP Val de Loire Rouge Trésors d'Antan

IGP Val de Loire, France

Redécouvrez les cépages rares et oubliés du Val de Loire, que passion du terroir et savoir-faire font renaître.

Hors des sentiers battus, quelques vignerons défendent leurs « Trésors d'Antan », et préservent la biodiversité en conservant des parcelles plantées de cépages rares.

Ils produisent des vins authentiques et originaux, ayant le sens du partage et de la convivialité.

PRÉSENTATION

Le Côt est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître.

Il est originaire de Cahors, célèbre sous le nom de Malbec, transplanté dans la vallée de la Loire au moment de la Renaissance.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle exacerbant les qualités organoleptiques du raisin et une belle structure tout en finesse, caractéristique de ce cépage : macération pré-fermentaire à froid apportant intensité aromatique et fruité, macération d'une dizaine de jours lors de la fermentation apportant couleur profonde, structure et tanins fondus.

ÉLEVAGE

Élevage en douceur pendant 10 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Côt 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir légèrement frais entre 12-14°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis brillant.

AU NEZ

Le nez séduit par ses notes chatoyantes de cerises noires, de cassis confituré, de menthe fraîche et de poivre noir.

EN BOUCHE

La bouche est à la fois ronde et structurée, dotée de tanins fins et élégants. Jolie persistance aromatique sur la fraîcheur et sur des notes de fruits rouges acidulés (groseille).

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se partage avec des recettes simples et traditionnelles où se marient charcuteries (rillettes, rillauds), viandes blanches, tajines d'agneau, légumes du potager, fromages de chèvre affinés.

