

Touraine Gamay Rouge La Croix des Champs



SITUATION : Le vignoble de Touraine en vallée du Cher, aux alentours de Saint-Aignan sur Cher.

TERROIR : Le vignoble se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à un sol silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux et argileux permettant ainsi d'exprimer toute la délicatesse du cépage Sauvignon.

VINIFICATION : Eraflage. Cuvaïson courte de 5 à 8 jours. Fermentation à température contrôlée (25°C) afin de conserver le potentiel aromatique du cépage.

ÉLEVAGE : Elevage en cuve pendant 5 mois.

CÉPAGES : Gamay

SERVICE : A servir frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (rillette, andouillette, saucisse sèche), les viandes blanches (brochettes de poulet, les filets de dinde aux lardons), les typiques fouées aux champignons ou artichauts farcis.

www.lesvignoblesedonis.com