

La Croix des Champs



Touraine Gamay Rouge La Croix des Champs

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

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. Cuvaision 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.

CÉPAGE

Gamay

SERVICE

A servir frais (12-14°C).

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets violets. Nez intense aux notes de fruits rouges frais (cerise, groseille) et d'épices (poivre). Bouche fraîche aux arômes fruités et aux tanins élégants. Vin léger, rond et gourmand.

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.

