



Ad Libitum 2016 La Grange Tiphaine

Cépages : Côt, Cabernet Franc et Gamay

Type de vin : vin rouge, AOC Touraine

En 3 mots : la vraie gourmandise (= *ad libitum* en latin)

Notre idée de cette cuvée : Nous recherchons la pleine expression du fruit et la complémentarité de 3 cépages typiques de Touraine pour que le vin s'exprime sur un beau volume, dans un registre de gourmandise et de volupté.

Accord mets/vin : Vous pouvez l'accorder avec une viande rouge, une volaille grillée, de la charcuterie ou une cuisine méditerranéenne.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Conseil de service : ouvrir 1/2h avant de le boire et le servir légèrement frais.

Pour en savoir plus sur le millésime 2016 :

Type de sol : argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur

Exposition des vignes : sud-est et sud-ouest

Âge des vignes : 15 à 45 ans

Travail de la vigne : vignes cultivées en BIO et BIODYNAMIE (certifications ECOCERT et BIODYVIN)

Vendanges : manuelles avec tables de tri à la parcelle et au chai, le 5 octobre 2016 (gamay), le 10 octobre 2016 (côt), le 20 octobre 2016 (cabernet franc).

Vinification / Elevage : Macération et fermentation en cuve béton entre 15 et 18 jours, séparément pour chaque cépage. Assemblage et élevage en cuve béton pendant 4 mois. Légère filtration sur terre avant la mise en bouteille.