



La Grange Tiphaine  
Coralie & Damien Delecheneau

## AOC TOURAINE Ad Libitum 2018

**Cépages :** Côt, Cabernet Franc et Gamay

**Type de vin :** vin rouge, AOC Touraine

**En 3 mots :** « à volonté » (= *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 2018 :

**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 les 11, 12, 18 et 26 septembre 2018.

**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.

