



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

AOC TOURAINE AD LIBITUM 2025

Cépages : Côt, Gamay et Cabernet Franc

Type de vin : vin rouge, AOC Touraine

En 3 mots latins : « à volonté » « en toute liberté »

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

Accord mets/vin : *Ad Libitum* s'accorde 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 2025 :

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 en BOIDYNAMIE (certification ECOCERT)

Vendanges : manuelles le 1er septembre pour le gamay, ainsi que le 16 septembre pour le côt et le 17 septembre 2025 pour le cabernet franc.

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

Mise en bouteille : mars 2026

Degré Alcoolique : 13 %

