



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

# Ad Libitum 2010

## Touraine-Amboise

**Cépage** : 45% Gamay / 35% Côt / 20% Cabernet Franc

**Sols** : argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur

**Exposition** : sud-est et sud-ouest

**Age des vignes** : 15 à 45 ans

**Vendanges** :

- manuelles, en cagettes
- dates : début à mi-octobre

**Vinification / élevage** : Macération assez longue pour les cépages côt et cabernet franc : entre 18 et 20 jours. Extraction lente et délicate. L'élevage est de 5 mois en cuve fibre de verre, sans filtration avant la mise en bouteille

