



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

