



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

FICHE TECHNIQUE

## Bécarre 2016

### La Grange Tiphaine

**Cépage :** Cabernet Franc

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

**En 3 mots :** cabernet franc sociable

**Notre idée de cette cuvée :** Quand le cabernet franc trouve dans le silex un allié vers la maturité, il offre des facettes bien loin du végétal et nous surprend par sa gourmandise, sa générosité et sa buvabilité.

**Accord mets/vin :** Bécarre saura accompagner à merveille le moelleux d'une viande rouge ou la fougue d'un gibier.

**Potentiel de garde :** 5 à 7 ans

**Conseil de service :** ouvrir 1h avant de le boire et le servir à 18°C.

#### **Pour en savoir plus sur le millésime 2016 :**

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

**Exposition des vignes :** sud-ouest

**Âge des vignes :** 20 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 20 octobre 2016.

**Vinification / Elevage :** Fermentation par les levures indigènes. Macération de deux semaines pour ce cépage. Extraction lente et délicate. Macération et fermentation en cuve béton. L'élevage est de 9 mois en barriques. Filtration légère sur terre avant la mise en bouteille.