



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

FICHE TECHNIQUE

## Côt Vieilles Vignes 2016

### La Grange Tiphaine

**Cépage :** Côt

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

**En 3 mots :** tendresse de l'âge canonique

**Notre idée de cette cuvée :** Garder des ceps de plus de 100 ans est un choix que nous assumons avec fierté. Ces vignes mûres, posées et sages nous offrent un vin lui aussi d'une grande sagesse, capable d'exprimer les arômes du Côt avec beaucoup de distinction.

**Accord mets/vin :** Le Côt Vieilles Vignes saura accompagner vos plats de viandes mijotés, du gibier ou encore une belle viande rouge juteuse et tendre.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans

**Conseil de service :** ouvrir 2h 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-est

**Âge des vignes :** 120 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

**Vinification / Elevage :** Macération de la vendange éraflée de 15 jours en cuve béton. Elevage de 9 mois (pour 50% de la vendange) en cuve ovoïde et en fûts de 225L (pour l'autre moitié de la vendange). Ceci permet de préserver un maximum le fruit. L'objectif est de révéler le meilleur potentiel de ce cépage : tanins fins et fruits noirs sur le plan aromatique.