



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

FICHE TECHNIQUE

## Clef de Sol rouge 2016 La Grange Tiphaine

**Cépages :** Cabernet Franc et Côt

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

**En 3 mots :** vin de garde (à garder...ou à boire !!)

**Notre idée de cette cuvée :** Pour pousser plus loin l'expression du terroir d'Amboise, Clef de Sol est taillé pour la garde avec un élevage réalisé entièrement en barriques et l'assemblage de cépages aux caractères affirmés, typique d'Amboise.

**Accord mets/vin :** Clef de Sol rouge est taillé pour la table. Il s'accorde parfaitement avec des viandes mijotées ou des « plats d'hiver ».

**Potentiel de garde :** 5 à 10 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 :** ouest / nord-ouest

**Âge des vignes :** 60 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 12 octobre 2016 (côt) et le 19 octobre 2016 (cabernet franc).

**Vinification / Elevage :** Macération et fermentation par les levures indigènes en cuve béton. Extraction lente et délicate. L'élevage est réalisé entièrement en barriques de 225L et 400L sans soutirage. Filtration légère sur terre avant la mise en bouteille.

**A noter ! :** Clef de Sol rouge est disponible en bouteille ou en magnum.