



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

Clef de Sol 2010

Touraine-Amboise

Cépage : 65% Cabernet Franc, 35% Côt

Sols : argiles blanches à silex, roche mère calcaire en profondeur

Exposition : ouest / nord-ouest

Age des vignes : 60 ans

Vendanges :

- manuelles, en cagettes
- dates : 4 octobre pour le Côt et 14 octobre pour le Cabernet Franc

Vinification / élevage : Macération en cuve béton lente et délicate à température de 25 °C. L'élevage est réalisé entièrement en barrique de 225L et 400L sans soutirage. Pas de filtration avant la mise en bouteille.

