



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

FICHE TECHNIQUE

Quatre Mains 2016 La Grange Tiphaine

Cépage : Sauvignon

Type de vin : vin blanc sec, AOC Touraine

En 3 mots : excellence du terroir

Notre idée de cette cuvée : Quand le sauvignon rencontre un terroir de silex comme celui d'Amboise, on sait qu'un grand vin peut naître. Quatre Mains est une cuvée confidentielle, élevée avec ambition pour obtenir un vin racé et élégant. L'expression d'une osmose entre un cépage et son terroir de prédilection.

Accord mets/vin : Ce vin complexe, apte à la garde, saura accompagner vos poissons, viandes blanches et fromages de chèvre.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Conseil de service : ouvrir 2h avant de le boire et le servir à 10-12°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 : 50 ans

Travail de la vigne : vignes cultivées en BIO et BIODYNAMIE (certifications ECOCERT et BIODYVIN)

Vendanges : manuelles avec table de tri à la parcelle, le 28 septembre 2016

Vinification / Elevage : Levures indigènes. Fermentation alcoolique longue en fûts. Pas de batonnage. Ouillages réguliers.