

# AOC TOURAINE

# TOURNAGE RIANT 2023



**Cépages :** Grolleau, gamay, côt majoritairement. Mais également pineau d’aunis, pinot noir, chenin, chasselat, verdelot, orbois, ugni blanc…

**Type de vin :** vin rosé sec

**En 3 mots :** une vraie gourmandise

**Notre idée de cette cuvée :** rosé gourmand, sec, issu de nombreux cépages locaux, oubliés ou en vogue

**Potentiel de garde :** 2 à 4 ans

**Conseil de service :** servir frais.

**Pour en savoir plus sur le millésime 2023:**

**Vendanges :** raisins vendangés à la main les 15, 18 et 19 septembre 2023.

**Vinification / Elevage :** fermentation alcoolique par les levures indigènes en cuve béton et fibre de verre. Elevage sur lies fines de 4 à 5 mois.

**Mise en bouteille :** mars 2024

Lieu-dit La Grange Tiphaine, 37400 AMBOISE • [lagrangetiphaine@wanadoo.fr](mailto:lagrangetiphaine@wanadoo.fr) • [www.lagrangetiphaine.com](http://www.lagrangetiphaine.com) • 06.83.72.80.47