



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

AOC TOURAINE-AMBOISE VIOLETTA 2022

Cépages : 100% Côt

Type de vin : vin rouge

Notre idée de cette cuvée : Question de sensibilité du moment, d'opportunité ou d'envie, cette cuvée Violetta, inspirée de la Traviata de Verdi, est toujours le reflet d'instantanés privilégiés. Laissez-vous emporter !

Accord mets/vin : Imaginez une terrine de boudin noir aux truffes, une pastilla de pigeon, un onglet à l'échalote, un foie de veau déglacé au vinaigre balsamique, un civet de lapin ou un colvert en cocotte. Tous à table, cet hiver, sur un air de Traviata !

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Conseil de service : Ouvrir 2h avant et servir à 18°C

Pour en savoir plus sur le millésime 2022 :

Terroir : 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

Vendanges : manuelles le 27 septembre 2022.

Vinification / Elevage : La vendange éraflée est macérée et fermentée par les levures indigènes en cuve béton sans pigeages ni remontages. Puis s'en suit un élevage de 18 mois en jarre d'argile, puis 1 an en fût. Pas de filtration, pas de sulfitage.

