

Rousseau Frères

Touraine Noble Joué

Malvoisie

Brut Sensation

L'automne

Côt 2018

CEPAGE

Le côt, vieux cépage très utilisé en Touraine, est un synonyme de « malbec » dans le Bordelais ou à Cahors.

C'est donc un cépage puissant, tannique que l'on qualifie souvent de rustique.

TERROIR

Le vignoble s'étend sur un plateau au dessus de l'Indre avec un sol argilo siliceux.

VINIFICATION

Vendangé le 9 octobre avec un degré potentiel de 13.2°.

Macération à froid pendant une semaine pour extraire les parfums sans les tanins puis fermentation durant 12 jours à une température de 22° à 25 °.

Elevage sur lies fines pendant 4 mois pour une mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION

C'est un vin rond avec des arômes de cerises et de violettes très prononcées et une bouche ample et souple.

C'est un vin que l'on peut boire jeune sur le fruit ou le patienter quelques années.

Se marie très bien sur des viandes et des fromages à caractères.

A carafier quelques heures avant de le servir.

Conservation de 2 à 10 ans.

Rousseau Frères

Le Vau 37320 Esvres

Tel: 02 47 26 44 45

rousseau-freres@wanadoo.fr

www.rousseau-freres.com