

CÔT 2022

AOC Touraine

100% Côt

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

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

TERROIR

Argiles à silex.

VINIFICATION

Vendanges manuelles puis égrappage avant la mise en cuve.

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

Élevage sur lies pendant 5 mois.

DÉGUSTATION

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 patienter quelques années.

Se marie très bien avec des gibiers et des fromages à caractères. A carafes quelques heures avant de le servir.

CONSERVATION

Conservation de 2 à 10 ans.



Rousseau
Frères

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

contact@rousseau-freres.com | Tel : 02 47 26 44 45

