



GAMAY & CÔT

Tradition

CEPAGES

50% Gamay et 50% Côt

PARCELLES

Gamay récolté sur les coteaux argilo-calcaire. Côt récolté aux Automnes (argile à silex).

PHOTO PACKSHOT
A VENIR

TRADITION

GAMAY - CÔT

AOC TOURAINE

Notre cuvée « Tradition » résulte d'un assemblage de nos vins issus de Gamay et Côt. L'idée d'un rouge fruité, ample et vineux ; à partager une année après la mise en bouteille reste le fil conducteur de nos dégustations à l'aveugle.



VINIFICATION

Récolte manuelle ; éraflage manuel pour le côt
Macération de 10 jours pour le Gamay et 15 jours pour le côt
Assemblage en vins finis en mars 2019 puis élevage en cuve émaillée jusqu'en juin
Mise en bouteille : 20 juin 2019
Quantité : 11 000 bouteilles

IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE « TRADITION »

Entrée : Tarte à la tomate et moutarde
Plat : Rôti de veau au colombo et poêlée de mangue et d'ananas
Fromage : Cantal jeune ou camembert affiné
Dessert : Mousse au chocolat et glace à la pistache

DEGUSTATION

Vin pouvant être mis en carafe une heure avant le repas. A servir entre 14 et 16° C

DOMAINE TARDIEUX - GAL
35, rue des charmoises 41140 Thésée
domainect41@gmail.com
www.tardieux-gal.fr



Vins Biologiques
Certifiés par FR-BIO-01
depuis 1998

