

domaine
Tardieux
Gal



CABERNET FRANC
Voué Est

CEPAGE

Cabernet Franc

PARCELLES

La cuvée « Voué Est » est faite avec la récolte d'une parcelle plantée en 2000, sur un coteau argilo-calcaire de Thésée (rive droite du Cher). Et d'une parcelle plantée en 1967 sur la tête de coteau « Les Sa-gères ».

PHOTO PACKSHOT
A VENIR

VOUÉ EST

CABERNET FRANC

AOC TOURAINE

Durant les deux premières années, ce vin est floral et fruité. En lui laissant le temps, la palette aromatique se précise sur des notes de torréfaction (café et cacao).



VINIFICATION

Récolte et éraflage manuel.

Macération de 12 jours.

Elevage en cuve jusqu'en juin puis mise en bouteille.

Mise en bouteille : 25 juin 2020

Quantité : 3 000 bouteilles

IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE « VOUÉ EST »

Apéritif : Brochettes de tomates séchées, poivrons marinés et sardines

Entrée : Salade de carottes confites, lentilles roses et menthe fraîche

Plat : Saint Nectaire fermier

Dessert : Marbré au chocolat et café et de la glace à la vanille

DEGUSTATION

Vin pouvant être mis en carafe deux heures avant le repas. A servir entre 15 et 17°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

