

L'Intépide

PROFOND ET ÉLÉGANT

CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine Chenonceaux _ Vallée de la Loire

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Franc et Côt

Terroir : coteaux du Cher sélectionné par l'INAO

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles

Macération longue avec minimum d'intervention humaine pour une meilleure extraction des tanins

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée

Fermentation malolactique

Élevage sur lies fines pour 10 à 12 mois

Validation Qualitative par L'ODG Touraine Chenonceaux

NOTES DE DÉGUSTATION

L'Intépide est un vin à la robe rouge profond. Ce vin rouge se distingue par ce mariage entre la structure et la profondeur du Côt et le fruité et la fraîcheur du Cabernet Franc. Issu des Coteaux du Cher, sur le terroir si particulier du Touraine Chenonceaux, ce vin s'ouvre sur les arômes de fruits rouges et fruits noirs : comme la griotte mûre, le cassis... Ses tanins sont souples et offre un vin tout en velours en bouche. Il surprend par sa fraîcheur, grâce à ses notes mentholées en bouche. C'est un vin rouge tout en élégance...

ACCORDS METS ET VINS

L'Intépide sera l'allié des repas de fêtes. Il sied à merveille les viandes rouges, mais aussi un pigeon aux petits pois, un gigot d'agneau ou un magret de canard... Il saura aussi sublimer le Trôo, ce fromage à base de lait de vache crémeux issu de la Vallée du Loir... Il est encore plus appréciable carafé un peu avant.

