

La Réserve de Jean

ROND ET ÉQUILIBRÉ

● CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine - Vallée de la Loire

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Franc et Côt

Terroir : Perruches - Argile à silex

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

● CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE)

Vendanges du Côt et du Cabernet Franc mécaniques

Érraflage, macération puis fermentation traditionnelle pour trois semaines : cuve inox à 20-25°C avec un début d'assemblage des cépages.

Fermentation malolactique et mariage des deux cépages

Elevage en cuve entre 8 et 12 mois



● NOTES DE DÉGUSTATION

La Réserve de Jean ne surprend pas moins par son équilibre que son ampleur. Ce vin s'ouvre sur des arômes puissants de griotte et de sous-bois, soutenus par d'élégantes notes de vanille. Le fondu de ses tanins et sa rondeur en bouche offrent une impression de velours. Un vin harmonieux, agréable à déguster aujourd'hui, avec un beau potentiel de vieillissement.

● ACCORDS METS ET VINS

La Réserve de Jean accompagnera à merveille les viandes blanches, la volaille à la cocotte, le veau marenge. Il pourra sublimer un poulet basquaise...



Le Château de Fontenay
Vins & Séjours Raffinés, Bléré

TOURAINE



Follow us

