

Les Vignes de Paul

COMPLEXE ET SOUPLE

CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine _ Vallée de la Loire

Couleur : Rouge

Grape varieties : 100% Côt

Terroir : Perruches - Argile à silex

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles avec sélection des meilleurs raisins

Eraflage et macération traditionnelle pour trois semaines en cuve inox thermorégulée

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique

Élevage entre 8 et 12 mois en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Les Vignes de Paul est un vin à la robe d'un rouge intense, aux reflets violacés. Complexe, ce vin rouge s'ouvre sur un nez agréable, fruité, aux arômes de fruits noirs compotés, mais s'exprime aussi par des notes de sous-bois. Son bel équilibre en bouche conjugue la gourmandise du côt, la souplesse de ses tanins et la puissance d'un vin de garde. Le temps lui apporte la richesse d'un vin de caractère et révèle toute sa complexité aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Les Vignes de Paul accompagne merveilleusement un plat en sauce, une viande de gibier, des rôtis et même des poêlées de champignons... Il peut être aussi surprenant avec une poire pochée au vin en dessert. Il est recommandé de l'ouvrir un peu au préalable pour une meilleure dégustation

