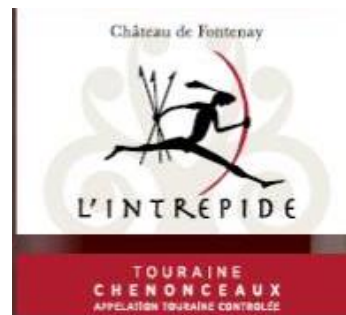


L'Intrépide

Épicé et fruité



AOC Touraine-Chenonceaux

Cépages : Côt majoritaire et Cabernet Franc

Rouge, garde potentielle jusque 15 ans

“Le Touraine Chenonceaux rouge se distingue par sa grande personnalité aromatique et par le fondu de ses tanins.

Notes de fruits noirs compotés, de réglisse et de menthol en rétro nasal, servent l'élégance d'un vin tout en fraîcheur

Idées d'associations culinaires

L'Intrépide se mariera avec bonheur à vos plats mijotés, des champignons (mousserons, truffe noire, ...), une pièce de bœuf grillée, ... les chèvres, les bleus, le Trôo, les pâtes pressées, ...

Technique d'élevage

Vendange	Vendanges manuelles à maturité Rendements limités
Elevage	Élevé sur lies fines pendant un minimum de 9 mois.
Soil	Perrucheux

Une suggestion ?

Idéal pour accompagner une cassolette de joues, des pieds de cochons, le Trôo (fromage de vache crémeux à pâte molle de la vallée du Loir), la tomme de brebis brûlée (du pays basque)