

(CÔT)

Une belle maturité permet d'obtenir des arômes de fruits noirs typiques de ce cépage emblématique de la Loire.

Un côt aux tanins souples, et un élevage court afin de conserver les arômes fruités fragiles.

CONSEILS

**12% Vol. - à servir entre 13 et 15°C
garde :**

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC TOURAINE

Couleur : vin rouge

Cépage : Côt 100%

Sols : argiles à silex et argilo calcaires

Rendement : environ 50 hl/ha selon les années

Fermentation : en cuve

Elevage : en cuve

Titre alcoométrique : 12%