



Cépage : Côt (Malbec) 100 %

Sol : coteaux du Cher : alluvions sur sous-sol calcaire



Conduite de la vigne : très raisonnée, HVE en cours



Vinification : macération courte à basse température, préservation des arômes avec extraction contrôlée des tanins (pigeage et délestage).



Notes de dégustation : nez sur fruits rouges. Bouche peu agressive, tanins assez souples.

Potentiel de garde.

5000 cols en stock

Domaine RIO Franck

36 route de la Clémencerie - 41400 FAVEROLLE SSUR CHER

Tel : 06.33.97.55.17

Mail : franck.rio41@orange.fr