

Le Touraine «Prestige des Grands Barons» Fût de chêne

Domaine
du
Pré Baron



- Cépages :**
- Assemblage de Pinot Noir (: 30% environ), Cabernet franc et Sauvignon (35 à 40 %) et Côt (30 à 35 %). La proportion de chacun des cépages de l'assemblage, déterminée après dégustation, peut varier selon le millésime.
- Terroir :**
- Sols à dominante « argilo-sableuse » ou argilo-siliceux pauvres, sols conférant une faible vigueur à la vigne.
- Age des Vignes :**
- Cabernet Franc et Sauvignon : 35 ans, Côt : 25 ans et Pinot Noir : 35 ans.
- Rendement :**
- 45 hl / ha.
- Mode de conduite :**
- Orienté vers l'obtention de raisins de qualité et de rendements faibles (densité élevée, taille courte, maîtrise de la vigueur et de la charge).
- Production annuelle :**
- 6 000 Bouteilles
- Vinification/Elevage :**
- Vendange à la maturité optimale.
 - Tri à la vigne et éraflage.
 - Vinifications séparées de chacun des cépages de l'assemblage en modulant les durées de macération et remontages, macérations de 12 à 18 jours.
 - Décuvage, pressurage doux et fermentation malolactique à 18 – 20°C. Mise en barriques en décembre/janvier après fermentation malolactique.
 - Collage au blanc d'oeuf et mise en bouteille environ 12 mois plus tard.
 - Commercialisation 6 mois après la mise.
- Dégustation :**
- Robe rouge tuilée aux nuances orangées. Complexité et harmonie aromatique et gustative ; le nez subtil (fruits rouges et pruneaux) et la finesse du Pinot Noir se marient intimement avec les arômes complexes, la rondeur et la charpente des Cabernet et Côt.
- Température de dégustation :**
- 16 / 17°C.
- Plats conseillés :**
- Volailles, gigot d'agneau, magrets, plats à base de veau.
- Vieillessement :**
- Vin de semi-garde : 4 à 7 ans.