Le Touraine «*Renaissance* »

Domaine du Pré Baron

Cépages :

- Assemblage de Pinot Noir (Cépage de base : 40% environ), Cabernet et Côt (25 à 30 % chacun). La proportion de chacun des cépages de l'assemblage, déterminée après dégustation, varie en fonction du millésime.

Terroir :

- Sols à dominante « argilo-sableuse » ou argilo-siliceux pauvres, sols conférant une faible vigueur à la vigne.

Age des Vignes :

- Pinot Noir et Cabernet : 25 ans, Côt : 18 ans.

Rendement :

- 50 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 :

- 15 000 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 8 à 12 jours, à 28°c.
- Décuvage, pressurage doux et fermentation malolactique à 18 – 20°c.
- Collage au blanc d'oeuf.
- Dégustation des cuvées et assemblage selon des % variables en janvier-février.
- Mise en bouteille d'avril à juin.

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 mariant intimement avec les arômes complexes, la rondeur et la charpente des Cabernet et Côt.

Température de dégustation :

- 14 à 15°c.

Plats conseillés :

- Volailles, gigot, magrets, plats à base de veau.

Vieillissement :

- Vin de semi-garde : 3 à 5 ans.