

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rosé

Millésime : 2019

Cépages : 100 % Gamay

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl, BIB 3L et 5L

ELABORATION

Terroir : 1^{ère} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

Vinification : pressurage direct, débourageage 24h-48h à basse température. Fermentation en cuve avec contrôle de température. Elevage en cuve entre 4 et 6 mois.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rose framboise.

Nez : Arômes intenses de petit fruits rouges.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de fraise. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, grillade.