

# CLOSERIE de CHANTELOUP

## *Côt, Malbec*

Millésime 2015

**Appellation :** AOC Touraine Amboise

**Cépages :** 100% Côt

**Désignation :** Rouge

**Age de la vigne :** 20 ans

**Sol :** Argile à silex

**Méthode culturale :**

- Densité par hectare : 6 600 pieds/hectare (1,50m/1m)
- Agriculture biologique
- Travail du Sol
- Taille courte dite « gobelet » et à baguette
- Epamprage manuel
- Ebourgeonnage
- Effeuilage

**Quantité produite :** 2 500 bouteilles

**Surface en vigne :** 1 hectare

**Viellissement :** 10 ans

**Vinification :**

- Macération en cuve
- Remontage journalier en début de cuvaison puis hebdomadaire en fin de cuvaison

**Titre alcoolique :** 12,5% Vol

**Dégustation :**

Robe rouge sombre

Nez fruité : arômes de fruits rouges bien mûrs

Attaque franche et fruitée, rondeur, bonne longueur en bouche

Tannique

**Conditionnement :** Bouteille de 0,75 litres

**Conseil de dégustation :**

A consommer chambré (16°-17°). Idéal en accompagnement des viandes rouges, plats mijotés, fromages

