

CLOSERIE de CHANTELOUP

François 1^{er} Millésime 2015



Appellation : AOC Touraine Amboise

Cépages : Gamay (50%), Côt (25%), Cabernet Franc (25%)

Désignation : Rouge

Age de la vigne : 25 à 30 ans

Sol : Argile à silex

Méthode culturale :

- Densité par hectare : 6 600 pieds/hectare (1,50m/1m)
- Agriculture biologique
- Travail du Sol
- Taille courte ou longue selon les cépages
- Epamprage manuel
- Ebourgeonnage
- Effeuilage

Quantité produite : 7 000 bouteilles

Surface en vigne : 2 hectares

Vieillessement : 5 ans

Vinification :

- Macération en cuve
- Remontage journalier

Titre alcoolique : 12,5% Vol

Dégustation :

Robe rouge violacée

Nez fruité : arômes de fruits rouges

Attaque légère et fruitée, bel équilibre

Conditionnement : Bouteille de 0,75 litres

Conseil de dégustation :

A consommer chambré (16°-17°). Idéal en accompagnement des viandes blanches, de la charcuterie, du fromage