

DOMAINE DES CLOSTIERS



VIN DE FRANCE

L'ASSOIFFÉ

Cépage: Côt

Terroirs : Sols argilo calcaire recouvert de nombreux quartz et pierre de tuffeau

Age des vignes : 40 à 50 ans pas de rognage, tressage des sarments.

Vendanges : Manuelles

Vinification / élevage : Raisin egrappé
Maceration courte. Levure indigène

Alcool : 12 degrés

Service : entre 13 et 15 degrés

Note de dégustation : Vin rouge très léger et fruité aux notes épicées et poivrées. Peu de tanin, final tout en fraîcheur.

Accords culinaires : Vin de "copains" ou "copines" à déguster l'été avec une charcuterie fine, une viande blanche, une salade printannière, des grillades ou l'hiver avec une raclette....



6 rue Chanoine Colonel Panaget 49540 Martigné Briand
02 41 03 68 11 / domainesclostiers@gmail.com