

# VAL DE LOIRE

## Touraine Rouge L'ANTIQUE DES CABOTIÈRES



**Propriétaires :** Marie et Thierry Delaunay

**Cépage :** 65% Cabernet Franc / 35% Côt

**Terroir :** Silico-argilo-pierreux ou « perruches »

**Pratiques culturelles :**

Lutte raisonnée

Enherbement

Effeuillage

**Rendement :** 60 hl / ha

**Vinification :**

Eraflage puis cuvaison de 10 à 12 jours avec des remontages journaliers

Fermentation alcoolique à 25°C

Pressurage pneumatique

Fermentation malolactique à 22°C

Soutirage et assemblage des 2 cépages

**Elevage :**

Elevage en cuves inox / Collage avant filtration

**Dégustation :**

Robe rouge intense, nez concentré marqué par des arômes de fruits rouges mûrs. Tannique en bouche dans sa jeunesse, il devient onctueux en vieillissant lui donnant beaucoup d'élégance. Très long en bouche, il se dégustera sur les viandes rouges, gibiers ou fromages. Conservation 5 ans. Apogée au cours de la 3<sup>ème</sup> année.

**Palmarès :**

2002 : Coup de cœur Guide Hachette 2005

2003 : Coup de cœur Guide Hachette 2006

2004, 2005 : Lys d'Or Concours des Lys Interloire

2006 : Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de France Mâcon

2009 : Médaille d'Or Concours Départemental des Vins du Loir et Cher



48, rue de la Tesnière - 41110 POUILLÉ - FRANCE  
Tél : +33(0)2 54 71 45 69 - Fax : +33(0)2 54 71 55 97  
contact@joeldelaunay.com

[www.joeldelaunay.com](http://www.joeldelaunay.com)