



CHÂTEAU DE POCÉ TOURNAINE AMBOISE AOC



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Côteaux situés sur la rive sud de la Loire.

NATURE DU SOL :
Argilo-silicieux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
30 Ha.

RENDEMENT :
60 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
Gamay, Côt, Cabernet franc.

VINIFICATION :
25 % en macération carbonique, 75 % en traditionnelle macération courte, fin de fermentation alcoolique en phase liquide.



CARACTERE DU VIN :

La robe est soutenue. Le nez est expressif avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est souple et fruitée (cerises) avec des notes poivrées. Longue finale aromatique.



GARDE :
3 ans.



HARMONIE METS/VIN :

Ce vin est idéal avec les viandes rouges, volailles, gibiers et fromages. Servir à 15/17°C.