

Domaine de la Gabillière - Touraine - Amboise Cuvée François 1er Rouge - 2017

Vignoble

- Sol : Sablo-graveleux
- Surface : 20 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 6600 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : guyot simple, demi-baguette
- Entretien du sol : Enherbement semé permanent
- Protection phytosanitaire : Agriculture raisonnée

Vendanges

- Type de récolte : Machine
- Rendement : 40 hl/ha

Vinification

- Vinification : Carbonique pour le gamay, traditionnel pour le côt
- Élevage : 1/3 en fûts de chêne, 2/3 en cuves inox pour le côt, 100% cuves pour le gamay
- Assemblage : 80% côt, 20% gamay

Dégustation

- Oeil : Rouge grenat soutenu
- Nez : Epices, poivre, fruits noir (cassis, mûres)
- Bouche : Franche et épicée aux notes gourmandes de fruits rouges frais. Tannins amples

Gastronomie

- Température : 15 °C
- Délicieux avec : Viandes en sauce, gibiers, volailles, fromages

Produit par : Domaine De La Gabillière

Exploitation de l'EPL : Amboise-Chambray

