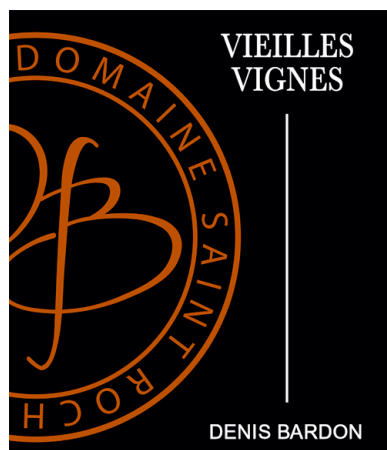


Domaine Saint Roch

AOC Touraine Rouge

« Vieilles Vignes »



Caractéristique du “ Vieilles Vignes ” :

- Sélection des plus anciennes parcelles du domaine.
- Issu des cépages Cabernet franc - cabernet sauvignon.
- 10 % de l'encépagement.
- Production : 40 à 50 hectolitres / hectare.
- Vinification : cuvaison longue de 8 à 10 jours.
- Embouteillage : 1 an après la récolte.

Dégustation d'un “ Vieilles Vignes ” :

Le “ Vieilles Vignes ” engendre un vin d'une couleur rubis, chargé en tanin charpenté, avec un élégant bouquet au parfum de cassis.

Conseil du sommelier :

- Le “ Vieilles Vignes ” se bonifie avec l'âge, peut être conservé de 5 à 6 ans.
- Température de service : 16 ° c.
- S'accommode surtout :
 - Aux viandes rouges (tournedos, filet de bœuf, rosbif,...)
 - Aux gigots,