



« La Favorite »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement avec une attention particulière à la santé des vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols argilo-calcaires, favorisant une maturation optimale.
- Vinification : Les raisins sont éraflés et fermentés à température contrôlée. Les deux méthodes de vinification permettent de capturer différentes facettes du fruit.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve inox, permettant de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes fruités.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge vif et lumineux.
- Nez : Arômes de fruits rouges frais, avec des notes de cerise et de framboise.
- Bouche : Fraîche, souple et fruitée, avec une belle légèreté et une finale agréable.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se marie parfaitement avec :

- Viandes blanches : Poulet rôti, canard aux petits pois, caille rôtie.
- Grillades : Côtelettes d'agneau grillées, brochettes, andouillettes.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, qui apportent une belle minéralité et favorisent la maturation des raisins.

APPELLATION

AOP Touraine

ASSEMBLAGE

Issu du cépage, avec un mélange de cépages selon le millésime.

CARACTÈRE

La Favorite est un vin rouge vif et léger, aux riches arômes fruités. En bouche, il est frais, souple, et gouleyant, offrant une expérience agréable.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier sa fraîcheur et son fruité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge, légèrement évasé, pour permettre aux arômes de se développer.