



« Les VII Bosselées »

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, avec une attention particulière portée à la santé des vieilles vignes. Les raisins sont cultivés sur des sols favorables à leur maturation.
- Vinification : Chaque méthode de vinification est soigneusement choisie pour exprimer les caractéristiques des cépages. La macération et les cuvaisons sont réalisées avec un contrôle des températures pour préserver les arômes.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve pendant 10 mois pour favoriser l'intégration des arômes et permettre le développement des saveurs.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rouge profond avec des reflets violacés.
- Nez : Arômes de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices.
- Bouche : Souple et riche, avec une belle harmonie entre la rondeur des fruits et les notes épicées.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se marie parfaitement avec :

- Charcuterie : Parfait pour accompagner un plateau de charcuterie artisanale.
- Grillades : Idéal avec des viandes grillées, telles que des côtelettes d'agneau ou des brochettes.
- Viandes blanches : S'accorde bien avec du poulet rôti ou du veau.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols argileux et calcaires, offrant un bon drainage et une belle minéralité, favorisant la complexité des arômes.

APPELLATION

Touraine

ASSEMBLAGE

Pinot Noir, Côt, et Gamay

CARACTÈRE

Le vin présente une fine complexité, avec des notes de fruits noirs et d'épices, résultant de l'assemblage des différentes vinifications.

CONSOMMATION

À déguster dans les 5 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier son fruité et sa complexité.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge, permettant une bonne aération pour exprimer les arômes complexes.