



## « 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.