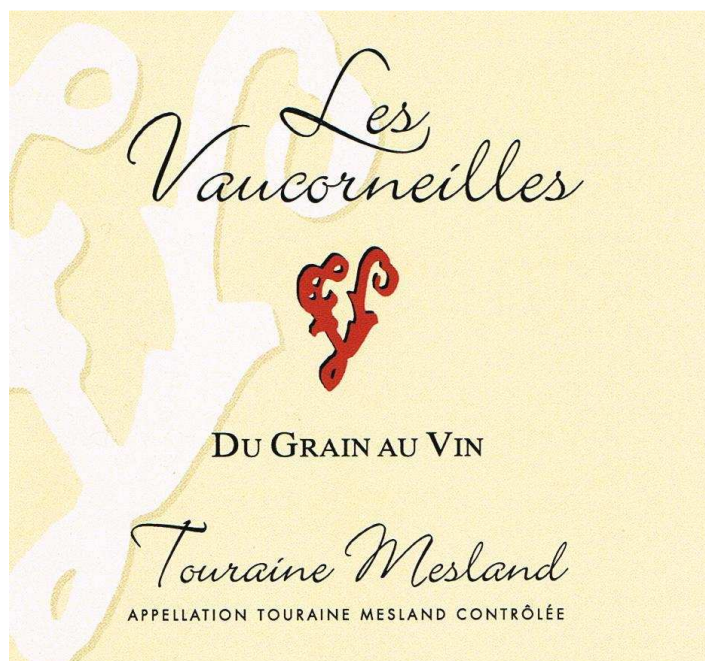


## « Du Grain au Vin »



**Appellation** : Touraine-Mesland rouge

**Millésime** : 2010

**Cépages** : Gamay, Côt, Cabernet-Franc

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Degré d'alcool** : 12,50 % vol.

**Mise en bouteilles** : octobre 2011

**Quantité produite** : 3756 bouteilles

**Vendanges** : manuelles et mécaniques en octobre 2010.

**Vinification, élevage** : Vinification en cuves (macérations longues). Elevage 12 mois en cuves.

**Dégustation** : Robe rouge grenat. Arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche ronde et de caractère.

**Température de service** : entre 15 et 17°C

**Garde** : 3 à 6 ans.

**Accords mets et vins** : A consommer avec viandes rouges grillées ou en sauce.