

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Cépages : 100 % Gamay

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl, BIB 3L et 5L

ELABORATION

Terroir : 1^{ère} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : Conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité.

Vinification : Cuvaison d'une semaine (environ) avec contrôle de température (entre 24 et 26°). Remontage du jus quotidien jusqu' à une densité de 1030 (environ). Elevage en cuve entre 4 et 6 mois.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rouge rubis.

Nez : Arômes intenses de petit fruits rouges.

Bouche : Attaque de fruit rouge bien mûr, tannins souples. Vin bien équilibré et rond.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, charcuteries.