

DOMAINE
DES
OUCHES

Thomas & Denis Gambier
Vignerons

Coteau des Ouches

AOP Bourgueil

• Cépage

- 100% cabernet franc

• Terroir

- Vignes plantées sur terroir argilo siliceux avec un sous-sol calcaire.

• Mode de Vendange

- Vendanges manuelles avec un tri attentif.

• Renseignements Techniques

- La cuvaison a duré 26 jours en faisant une extraction avec des remontages en début de fermentation. Puis la fermentation malolactique s'est faite en cuve.

• Elevage

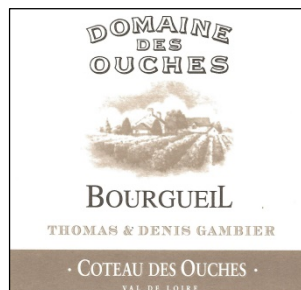
- Ce vin a été élevé en barriques durant 24 mois.

• Dégustation

- Couleur profonde aux reflets violacés.

Le nez est déjà très intense avec des arômes de griottes et de fruits noirs ainsi que quelques notes de fèves de cacao laissées au cours de l'élevage.

La bouche est pleine avec des tanins mûrs.



DOMAINE DES OUCHES
3, rue des Ouches - Ingrandes de Touraine
37140 COTEAUX SUR LOIRE
Tel : 02 47 96 98 77
e-mail : contact@domainedesouches.com
blog : www.domainedesouches.com