Domaine Baron

TOURAINE
CHENONCEAUX

Domaine
BARON

TOURAINE CHENONCEAUX
ROUGE

UN TERROIR ROYAL

Cépages : Côt 70%, Cabernet Franc 30%
Âge du vignoble : 40 ans
Yield : 40 hl/ha
Terroir : 1ères côtes de Thésée et Monthou-sur-Cher sur sols argilo-calcaires et argiles à silex.

Mode de taille : Poussier sur Côt, Guyot simple sur Cabernet Franc.

Dégustation :
Vin de semi-garde alliant la générosité et le fruité du Côt au caractère du Cabernet Franc.
Mariez le avec une viande marinée mais également à un fromage floral de nos montagnes françaises.

Mode de culture :
Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique provenant de la décomposition de matières végétales (feuilles, herbe).

Vinification :
Macération de 8 jours avec 1 remontage tous les 2 jours. A l'écoulage, séparation du jus de goutte et du jus de presse, FML et élevage en cuve de 10 mois. Réincorporation des presses selon dégustation.

Samuel BARON
95 Rue de St-Romain
41140 THÉSÉE - France
Téléphone : 06.30.37.14.02
e-mail : vignoblebaron@aol.com

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE