

6020



CHÂTEAU DE POCÉ TOURAINNE AMBOISE ROSE RÉSERVE PERSONNELLE



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au Château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Dans le village de Pocé sur Cisse, à 4 kilomètres d'Amboise, au nord de la Loire.

NATURE DU SOL :
Argilo-siliceux calcaire.

RENDEMENT :
60hl/ha - 12% alc/vol

ENCEPAGEMENT :
Cabernet franc, Gamay et Côt.

VINIFICATION :
Macération pelliculaire et macération traditionnelle courte, fin de fermentation alcoolique en phase liquide.



CARACTERE DU VIN :
La robe est d'un rose soutenu et brillant. Le nez est fin et délicat, très fruité (framboise). En bouche, c'est un vin frais, aux arômes de fruits rouges. Très équilibré et élégant.



GARDE :
2 ans.



HARMONIE METS/VIN :
Delicieux avec la charcuterie, les viandes blanches, les grillades, les fromages légers. Il accompagnera très bien vos repas d'été et vos apéritifs.