

# Domaine des Cormiers Roux Vignoble Gaucher

Brut & Demi-Sec

**Appellation** : AOC Touraine

**Cépages** : Gamay, Côt et Grolleau



**Terroir** : Parcelles situées sur la commune de Chançay, sols argilo-calcaires et argiles à silex.

**Conduite de la vigne** : Les vignes sont âgées de 20 à 30 ans et taillées en gobelet palissé. Elles sont conduites en lutte raisonnée, certifié par le label HVE de niveau 3.

Enherbement systématique, nous y apportons de la matière organique à l'hiver pour nourrir le sol. Le suivi sanitaire est méticuleux et nous n'intervenons qu'en cas de réel besoin. Pour protéger notre vignoble de la tordeuse de la grappe, nous procédons à la méthode de lutte biotechnique collective (confusion sexuelle). Ainsi, nous n'utilisons ni d'insecticides ni d'anti-pourriture.

**Vinification** : Pressurage pneumatique à basse pression, préservant la qualité des arômes. Macération pelliculaire durant 2 à 4 heures, suivant les millésimes et les cépages, pour l'extraction de la couleur ainsi que des arômes. Régulation des températures durant la fermentation alcoolique. Élevage sur lies fines. 30 mois d'élevage sur lattes dans nos caves troglodytiques.

**Dégustation** : Cette méthode traditionnelle présente une robe rose pâle, avec une effervescence organisée, fines et agréable en bouche. Le nez est porté par les fruits rouges et quelques notes florales. La bouche est à l'image du nez, on y retrouve des arômes de fruits rouges et de fleurs. La bulle est onctueuse, fines et gourmande.

**Accords mets et vins** : Une cuvée idéale pour se rafraîchir durant les fortes chaleurs. Elle trouve sa place autant à l'apéritif qu'en dessert, avec un gâteau au chocolat par exemple.

