

# VINDICI TRONIAc

APPELLATION IGP Côtes du Lot

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc  
(environ 270 mètres d'altitude)

COMMUNE Saux LIEU-DIT Troniac

CÉPAGE 100% Tannât

MILLÉSIME 2019

AGE DES VIGNES 32 ans - Ébourgeonnage, effeuillage  
et vendanges en vert manuels

RENDEMENT 17 hl/ ha - Vendanges mécaniques

VINIFICATION Intégralement sans sulfites ajoutés  
Début de fermentation à 15°/16°C puis maintenue à  
22°/24°C – Extraction douce – Macération 1 semaine –  
Filtration et mise en bouteilles précoce

DÉGUSTATION & GARDE La vinification sans sulfite  
confère à ce Tannât un nez complexe alliant fruits noirs  
et sureau. La bouche est ample et dense.

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans  
sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS Apéritif, charcuterie, grillades,  
desserts au chocolat noir.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

