

VINDICI TRONICAC

APPELLATION IGP Côtes du Lot

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

COMMUNE Saux LIEU-DIT Tronicac

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

