



# Le Claux Delorme

## FRANC DU COT-LIE

Touraine - Rouge 2013

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Touraine
<b>Cuvée :</b>	FRANC DU COT-LIE
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2013
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (30%) / Côt (70%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Vous avez bien lu : il est franc, il a du collier, la finesse c'est cadeau !



### ELABORATION

Vendanges manuelles en caissettes.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve tronconique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en barrique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur violine, sombre, reflets bleus.

**NEZ :** Complexe, arômes de laurier, arômes de thé noir, arômes de thym, arômes de fruits confiturés, arômes de chocolat.

**BOUCHE :** Fraîche, tanins denses.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2013 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Daube de sanglier



### DISTINCTIONS

Le guide des meilleurs vins de France 2016 : 15,5/20

Powered by **Plugwine**

