

LES TROTTE-LOUP 2016

Terroir

Sol

Sables coquilleux appelés
Millarges

Vignes

25 ans en moyenne

Taille

Guyot simple

Vinification/élevage

Vinification

Fermentation alcoolique
à température maîtrisée,
macération longue.

Élevage

100 % cuve inox

Vin

Appellation

AOC Chinon

Cépage

80% Cabernet franc
20% Cabernet sauvignon

Millésime

2016

Alcool

13,5%

Garde

5 à 8 ans

CONDITIONNEMENT

Bouteille : 75cl

Carton : 6 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

Arômes de fruits rouges soutenus par une structure tannique en finesse.

Température de dégustation : 14/16°

ACCORD METS ET VINS

Viandes rouges, petits gibiers, fromages de chèvre.



Tours-Fondettes
agrocampus

Lycée CFA CFPPA Exploitations

DOMAINE DES MILLARGES

La Plaine - 37230 Fondettes

Tél : 07.55.59.67.15 • <https://domaine-des-millarges.fr>

Facebook and Instagram icons followed by expl.viti.tours@educagri.fr