

Cépage :

GAMAY

Vin Rouge

TOURAINNE

APPELLATION TOURAINNE CONTRÔLÉE

VIGNOBLES

VIOLINE DU ROY

Val de Loire



Degré d'alcool : 13% pour garder les arômes de fruit

Terroir : Sols argiles à silex sur les coteaux sud du Cher

Rendement : 55 hl/ hectare

Travail de la vigne : Taille courte et Guyot simple ; Enherbement inter-rang ; Vigueur contrôlée, effeuillage et éclaircissage ; Vendange à maturité optimale

Vinification : Macération courte ; Fermentation courte, de 6 à 7 jours pour garder les arômes de fruit ; Température de fermentation entre 20 et 25 degrés

Production annuelle : 50 000 bouteilles

Conservation : 3 à 4 ans

Dégustation : Ce vin fruité, souple et gouleyant, peut se boire légèrement rafraîchi en apéritif. Facile à boire en toutes occasions, il peut aussi se déguster tout au long du repas.

Accompagnement : Il accompagne les charcuteries, les viandes ainsi que les fromages.

Température de service : Entre 14° et 16°

VINS & BOISSONS DES BORDS DE LOIRE

VBBL EXPORT

4 Chemin de la Chapinière - 41110 CHATEAUVIEUX

Téléphone: +33 (0) 9 71 59 82 81 - Fax: +33 (0) 2 54 75 03 31

info@vbbllexport.com

www.vbbllexport.com

WINES & DRINKS
VBBL
EXPORT
LOIRE VALLEY