

MARIELLE HENRION

CÉPAGE : CABERNET FRANC 50% - CHENIN BLANC 50%
SOLS : ARGILES À SILEX
VENDANGES : MANUELLE
ELEVAGE : CUVE INOX
DOSAGE : BRUT
BOUCHAGE : MYTHIQUE

(PARENTHÈSE)

TOURAINÉ
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Personnalité

C'est le nom donné à cette cuvée qui devait être éphémère, issue de l'amitié et de la collaboration avec 2 autres vigneron tourangeaux suite au gel de 2016. Elle a su convaincre par sa puissance et son charme et devient désormais une cuvée récurrente du domaine

Méthode Traditionnelle

Nos vins de Touraine Fines Bulles sont issus de la prise de mousse en bouteille par seconde fermentation. C'est l'Appellation qui nous laisse le plus de souplesse et d'inventivité.

Technique

Afin d'élaborer ce vin, nous récoltons nos raisins entre 11.5 et 12% d'alcool potentiel afin de ne faire qu'un léger complément en sucre pour la prise de mousse en bouteilles.

Le Cabernet Franc nous apporte sa puissance et son fruité tandis que le Chenin reste délicat et frais.

A déguster

A 8°C, pour sa convivialité, sa facilité, son fruité.

A l'apéritif, mais aussi tout au long du repas ou même sur un dessert.

Il est idéal pour les cocktails, mariages et fêtes qu'ils soient en famille ou entre amis.



Marielle Henrion
vigneronne-oenologue
CHATEAU DE L'AULEE
37190 Azay Le Rideau

mariellehenrion@laulee.com
www.laulee.com
tel : 06-16-97-43-19