

# AOC TOURAINE

# AD LIBITUM 2022

**Cépages :** Côt, Gamay et Cabernet Franc

**Type de vin :** vin rouge, AOC Touraine

**En 3 mots latins :** « à volonté » « en toute liberté »

**Notre idée de cette cuvée :** la pleine expression du fruit et la complémentarité de 3 cépages typiques de la Touraine. Ici le vin s’exprime sur un beau volume, dans un registre de gourmandise et de volupté.

**Accord mets/vin :** *Ad Libitum* s’accorde avec une viande rouge, une volaille grillée, de la charcuterie ou une cuisine méditerranéenne.

**Potentiel de garde :** 2 à 5 ans

**Conseil de service :** ouvrir 1/2h avant de le boire et le servir légèrement frais.

**Pour en savoir plus sur le millésime 2023 :**

**Type de sol :** argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur

**Exposition des vignes :** sud-est et sud-ouest

**Âge des vignes :** 15 à 45 ans

**Vendanges :** manuelles les 19 et 29 septembre, ainsi que le 5 octobre 2023 pour le cabernet franc.

**Vinification / Elevage :** Macération et fermentation en cuve ciment, séparément pour chaque cépage. Assemblage et élevage en cuve ciment pendant 4 mois. Légère filtration sur terre avant la mise en bouteille.

**Mise en bouteille :** mars 2024

**Degré Alcoolique :** 12.5 %

Lieu-dit La Grange Tiphaine, 37400 AMBOISE • lagrangetiphaine@wanadoo.fr • [www.lagrangetiphaine.com](http://www.lagrangetiphaine.com) • 06.83.72.80.47