

# AOC TOURAINE

# BÉCARRE 2023



**Cépage :** Cabernet Franc

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

**En 3 mots :** cabernet franc sociable

**Notre idée de cette cuvée :** Quand le cabernet franc trouve dans le silex un allié vers la maturité, il offre des facettes bien loin du végétal et nous surprend par sa gourmandise, sa générosité et sa buvabilité.

**Accord mets/vin :** Bécarre saura accompagner à merveille le moelleux d’une viande rouge ou la fougue d’un gibier.

**Potentiel de garde :** 5 à 7 ans

**Conseil de service :** ouvrir 1h avant de le boire et le servir à 18°C.

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

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

**Exposition des vignes :** sud-ouest

**Âge des vignes :** 40 ans

**Travail de la vigne :** vignes cultivées en BIO et BIODYNAMIE (certifications ECOCERT et BIODYVIN)

**Vendanges :** manuelles le 4 octobre 2023.

**Vinification / Elevage :** Macération et fermentation en cuve ciment, par les levures indigènes, sans remontages ni pigeages. Extraction lente et délicate. L’élevage est de 6 mois en fûts. Filtration légère sur terre avant la mise en bouteille.

**Mise en bouteille :** juillet 2024

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