



TUILÉ JARDIN D'ÉTÉ



Le "Tuilé" est le vin rouge exprimant le mieux la richesse et l'originalité de notre terroir et l'une des vedettes du domaine. Il est exclusivement composé de Cabernet Sauvignon. Cette particularité (héritée des anciens au début du siècle dernier) est atypique en Loire et donne à ce vin un caractère très personnel. C'est peut-être à cause de cela que nos clients ne l'appellent que par son surnom : le "Tuilé". Nous récoltons les raisins très mûrs afin que les tanins soient tendres en bouche sur une structure ample, fruité. Ce vin a macéré pendant environ 12 jours en cuve inox thermo-régulée afin de mettre en valeur les fruits rouges légèrement épicés des raisins et la minéralité des schistes de l'Anjou noir. Vous pourrez percevoir des notes de cassis, de framboise, de cuir, de clou de girofle et de violette en fin de bouche. S'en suit une belle longueur en bouche qui vous rendra ce joli rouge de Loire rapidement indispensable à votre table sur des magrets de canard, des tagines, ou encore une cocotte cuite lentement à feu doux de betteraves, carottes, oignons.

Comprised of 100% unoaked Cabernet Sauvignon – quite unusual for the Loire Valley – this wine truly reflects the richness and originality of our domain. Our ancestors planted the vineyard over a century ago so this wine has particular sentimental value to us. We harvest only when the grapes are at optimal maturity to obtain the soft tannins, solid structure, and generous fruit that characterize this wine. Maceration occurs over a 12-day period in temperature-controlled stainless steel vats to bring out the flavors of lightly spiced red fruits and the minerality of our schist soil. On the palate you will find ripe berry flavors of raspberry and cassis along with notes of leather, cloves and violets on a long finish. Pair with a variety of meat dishes, Moroccan tagines, light curries, or vegetable stews.

Rendement : 45 Hl/Ha
Cépage : Cabernet Sauvignon
Vinification : Macération de 10 à 15 jours
/ Régulation des températures / Pressurage
pneumatique
Alcool : 12,5 % vol.
Garde moyenne : 7 ans.
Plein équilibre vers 2/3 ans
Température de service : 17°C

Maximum yield : 45 Hl/Ha
Varietal : Cabernet Sauvignon
Wine-making : Temperature regulation /
Maceration 12 days / Pumping over / Pneu-
matic pressing
Alcohol : 12.5% ABV
Ageing potential : 7 years.
Fully balanced after 3-6 years
Serving temperature: 63°F (17°C)

