



O' Tour Cuvée Sans Soufre



Le Domaine,

Situé dans les Côtes de Bourg, ce vignoble familial transmis depuis 5 générations s'étend sur 32 hectares. Produire des vins de qualité tout en respectant l'environnement est notre priorité, c'est pour cela que nous avons entrepris notre conversion en Agriculture Biologique en 2018.

CEPAGE : 70 % Malbec – 30 % Cabernet Franc

TERROIR Sols argilo-sableux

RENDEMENT 35 Hl/Ha

PRODUCTION 5.000 bouteilles

VINIFICATION

Vinification sans soufre ajouté
Travail léger du marc par pigeage journalier
2 semaines de macération

ÉLEVAGE

Sans Soufre dans des cuves Ovoïdes qui favorisent des mouvements de convection naturelle permettant un travail des lies fines en continu.

DÉGUSTATION

Belle couleur violacée, pourpre
Nez confituré, mûre, griotte, chaleureux
Bouche ronde, pleine et charmeuse et des notes florales en finale et du cassis croquant.
A servir à 16 °C

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, Tapas, planches de charcuteries
Viande blanche, Volaille, Barbecue,
Cuisine du monde
Dessert chocolaté



Vin en conversion vers l'Agriculture biologique – ECOCERT FR-BIO-01