

# « Côt à Côte »

## Vin de France



### Informations techniques

Terroir : basaltique

Cépage : 100% Malbec aussi appelée Côt en Val de Loire

Age des vignes : vigne plantée il y a une dizaine d'années pour tester ce cépage du sud ouest sur les coteaux volcaniques

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne et avant encuvage

Vinification : macération semi-carbonique de 2 semaines. Levures indigènes

Elevage : 7 à 10 mois en cuve

Potentiel de garde : 4-5 ans



### Dégustation

Groseille, framboise, c'est le fruit qui va progressivement s'affirmer, après des premiers temps plus austères. De même, en bouche, la présence tannique renforcée par une pointe d'acidité donne une finale un peu dure que le gras ne viendra combler qu'avec le temps ; on aura alors un vin ferme, dense, charnu. Par sa structure, c'est un vin qui appelle des viandes rouges, saignantes de canard ou de bœuf. Il faut 3 à 5 ans pour que cette cuvée issue d'un cépage de structure trouve son harmonie.



CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel  
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr

*Vin clin d'œil au sud ouest*