

Terra Ligeria

Indication Géographique Protégée Val de Loire

Un cépage féminin qui séduit par son velouté, mais également par son croquant et sa fraîcheur. Cultivé sur les sols calcaires de la Loire, il s'exprime par des notes surprenantes de fruits frais qui donnent l'impression de manger le raisin.

VINIFICATION

Sélection de parcelles sur un profil aromatique de fruit frais. Chauffage de la vendange afin d'exacerber le fruité et la couleur des raisins.

Fermentation à 20°C pendant le premier tiers de la fermentation, puis ajustement à 15°C ensuite.

Incorporation de bois frais pendant la fermentation, apportant rondeur et sucrosité.


Élevage avec micro-oxygénation avant la fermentation malo-lactique permettant un enrobage des tanins.

ACCORDS VINS & METS




S'accompagne parfaitement avec des travers de porc à l'aigre-doux, queue de bœuf aux lentilles, des paupiettes de veau aux pruneaux.



CÉPAGES

 100% Gamay

DÉGUSTATION

-  Belle robe rouge brillante.
-  Intense, mêlant arômes de fruits rouges et fruits noirs mûrs (cassis, cerise), retroussés d'une légère note d'épice (poivre noir).
-  L'attaque est ronde, la bouche est croquante, enrobée par des tanins soyeux et exacerbée par des notes de raisin frais. Finale souple et élégante.

VINS & PLAISIR

Un bonheur pour les barbecues et les soirées entre copains. Buffet froid de charcuterie, viandes blanches, carré de porc, lasagne et spaghetti à la bolognaise, croque monsieur, tarte aux légumes, fromages.