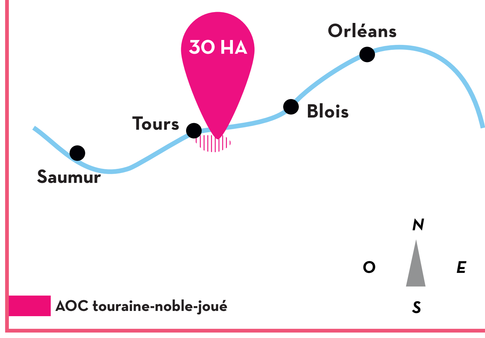
RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



HISTOIRE

La présence du touraine-noble-joué est attestée à la cour du roi Louis XI. Au sommet de sa renommée au XIXe siècle, le vignoble demande l 'AOC en 1939, mais l'entrée en guerre fait oublier le dossier. Partiellement détruit puis grignoté par l'urbanisation le vignoble s'éteint jusqu'en 1975 où il est relancé par un groupe de vignerons. Il a maintenant retrouvé son succès sur les tables tourangelles.

CLIMAT

climat *tempéré* à influence *océanique*

SOLS

Sols calcaires, argilo-calcaires et argiles à silex.

CÉPAGES

pinot meunier, pinot gris, pinot noir

COULEUR

Rosé

PRODUCTION/AN*

1 600 hl

soit environ 213 000 bouteilles par an

PRODUCTEURS

5

RENDEMENT ANNUEL*

50 hl/ha

SERVICE ET CONSERVATION

8°

à déguster dans leur jeunesse

ACCORDS METS ET VINS

MENU

APÉRITIF

Bouchées apéritives
Charcuteries

PLAT

Cuisine du monde
Cuisine d'été

DÉGUSTATION

œil

cristalline, de rose pâle aux reflets gris à rose framboise aux reflets saumonés

nez

fraises, framboises, groseilles, violettes, bonbons anglais

bouche

léger, souple, délicat, frais

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années