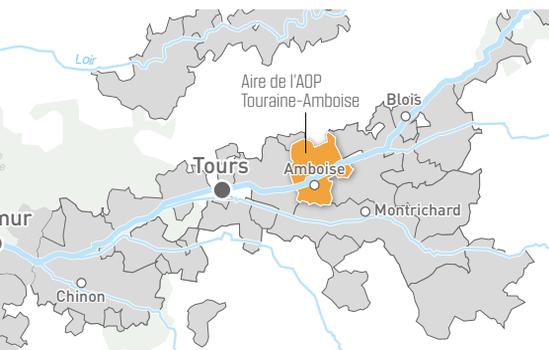


# Touraine-Amboise

CF cahier des charges AOP Touraine



## LE VIGNOBLE

**Localisation :** En amont de Tours, le vignoble s'étend sur cinq communes de la rive droite et cinq communes de la rive gauche de la Loire.

**Histoire :** Le vignoble entoure le château d'Amboise, l'un des plus beaux de Touraine. En 1463 Louis XI, qui avait un faible pour ce vin, ordonna de le vendre sur le marché de Tours avant tout autre vin, en raison de sa qualité. Il fait son entrée à la cour sous François I<sup>er</sup>.

**Sols :** « Perruches » (argiles à silex qui se réchauffent facilement) et « aubuis » (argilo-calcaires qui donnent de la puissance au vin).

**Climat :** La Loire dispense encore des influences atlantiques, mais une certaine continentalité fait de ce terroir une zone mixte.

## LE VIN

**Rendement de base :** 55 hl/ha pour rouges et rosés, 60 hl/ha pour les blancs.

**Cépages :** 100% Côt en rouge, 100% Chenin en blanc ; Rosé : 70% Côt minimum + Gamay.

**Pratiques culturelles dominantes :** Densité minimale 6 600 pieds/ha.

## DÉGUSTATION

**Rouge :** Équilibré et complet, à la robe profonde, aux tanins soyeux et au fruité élégant.

**Rosé :** Souple et frais, il rappelle la cerise ou la groseille.

**Blanc :** Fruits frais et agrumes évoluent sur le coing et le miel lorsqu'il est vinifié en demi-sec ou moelleux.

**Température de service :** Rosés et blancs sont servis à 10°, les rouges à 15°.

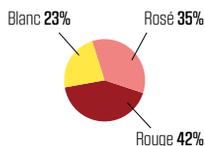
**Harmonie des mets et des vins :** Charcuteries, poissons grillés, viandes blanches (en sauce pour les blancs demi-secs), viandes rouges et gibier.

**Potentiel de garde :** La plupart des vins s'épanouissent dans les deux ans ; les plus charpentés gagnent à être attendus au moins 5 ans.

### PRODUCTION TOTALE

5 800 hl  
=  
774 000 bouteilles

### COULEURS



### SURFACE EN PRODUCTION

160  
ha



### VINIFICATION

Tranquille  
100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)