

Emynence

Domaine
Villemaine

AOC Touraine Rouge

100% Côt

Winemaking

Eraflage puis cuvaison de 15 jours en cuve bétons. Fermentation Malo-lactique sous marc puis soutirage et élevage en fût de 400l pendant 1an.

Dégustation

Robe noire, profonde et brillante. Son nez aromatique, puissant, riche et concentré avec des notes de fruits noirs et torréfiés. En bouche son attaque souple et tannique, développe des arômes fruités et frais. Ensemble puissant et généreux.



Signature