



DOMAINE JACLIN



Côt

IGP Val de Loire

L'HISTOIRE Aujourd'hui devenu un cépage international, plus connu sous le nom de Malbec, le Côt est à l'origine un cépage Français, cultivé depuis des années en région centre.

Le vin issu de ce cépage est fort de caractère avec une structure importante et des arômes intenses. Ce sont ces caractéristiques que l'illustration du courlis, notre emblème, veut transmettre.

TERROIR Sols argilo-calcaires très hydromorphes.

VINIFICATION Vinification traditionnelle avec cuvaison de 15 jours. Température contrôlée et maîtrisée à chaque étape. Elevage en cuve qui s'affine ensuite en bouteilles.

CÉPAGES 100% Côt, aussi appelé Malbec
Teneur en alcool : 12.5 % vol.

SERVICE Servir à 16/17° C

DÉGUSTATION Robe sombre, profonde aux reflets violette. Nez de fruits noirs de type cassis. Les tanins enrobés accompagnent une finale marquée pour un vin d'une grande richesse aromatique, tout en équilibre.

ACCORDS METS-VINS Viandes relevées, grillées et braisées. Côte de bœuf. Gibiers. Fromages.