PASCAL AVRIL
VIGNERON

Les Treilles 2025

« Les Treilles 2025 est une cuvée sur le fruit, aux tannins ronds et soyeux tout en préservant la concentration du millésime. Le vin « Plaisir » qui accompagne tout un repas et convient à tous les palets. »



Dans la Vigne:

Terroir: sol argilo-calcaire
Localisation: sur le plateau de Ligré au lieu-dit « Les Treilles ».
Cépage: cabernet franc
Age de la vigne: 50 ans

Dans la cave:

Vinification: 7 jours de fermentation en cuve inox avec remontage des jus 1 fois par jour.
Elevage: 5 mois en cuve inox à 13°C puis stockage des bouteilles en cave de tuffeau 2 mois avant la présentation de ce millésime.

Dégustation:

Robe: couleur rouge cassis, larmes épaisses.
Nez: nez de petits fruits rouges, groseilles, framboise.
Bouche: L'attaque en bouche est franche et ciselé. Des arômes de griotte, framboise accompagnent une fin de bouche ronde et harmonieuse. Un vin sur le fruit frais aux tannins tout en rondeur.
Conseil de dégustation: décanter ou ouvrir la bouteille 2 heures avant de servir à 16°C.
Capacité de garde: 7 ans et plus.

EARL Domaine de Touraine-Pascal Avril
5, Touraine 37500 LIGRE FRANCE Tel.: 0033 (0)2 47 93 46 92 e-mail: domainetouraine@gmail.com
www.domaine-de-touraine.fr