



Ad Libitum, 2022

Domaine La Grange Tiphaine
FRANCE, LOIRE, TOURAINE

En 3 mots : « à volonté / en toute liberté » (= ad libitum en latin)

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Côt, 30% Gamay, 20% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	15 à 45 ans
RENDEMENTS	33 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	16 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	AOC Touraine
EXPOSITION	Sud-est, Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur
VINIFICATION	Entre 10 jours de macération pour les cépages côt et cabernet franc. Extraction lente et délicate.
ÉLEVAGE	5 mois en cuve béton, sans filtration avant la mise en bouteille.

CODE SAQ
14093228

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.80 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine familial de la Grange Tiphaine, situé au cœur des appellations de Touraine-Ambroise et de Montlouis-sur-Loire, fût créé vers la fin du XIXe siècle par Alfonse Delécheneau. Quatre générations se seront succédées avant que Damien Delécheneau, ainsi que sa conjointe Coralie, reprennent le domaine familiale en 2002. À ce jour, le domaine viticole de 15 hectares compte 55 parcelles de vignes, où reposent 7 cépages plantés sur des sols d'argile et de silex rouge. Depuis 10 ans, la culture de ces vignes est conduite par une démarche biologique (ECOCERT). D'ailleurs, désirent franchir un pas supplémentaire pour leur environnement, ils ont également adopté une approche biodynamique depuis quelques années avant de finalement demander leur certification BIODIVIN en 2014.