



Ad Libitum, 2021

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.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge léger. Au nez, les arômes sont spontanés, libres et précis. En bouche, le vin est tendu, gourmand et s'exprime sur des saveurs de fruits frais. La fraîcheur de cette cuvée est remarquable, tout comme son éclat aromatique. Un vrai vin de plaisir.
CONSOMMATION	Parfait pour une viande rouge, une volaille grillée, de la charcuterie ou une cuisine méditerranéenne. Ouvrir ½ heure avant et servir légèrement frais. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 à 5 ans.

CODE SAQ
14093228

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.05 \$



PRIX ET MENTIONS



« CE VIN M'ÉPATE
CHAQUE FOIS. »
VÉRONIQUE RIVEST,
LA PRESSE, LE 11
SEPTEMBRE 2021



LE DEVOIR (JEAN
AUBRY) : 3 1/2
ÉTOILES



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 Délécheneau. Quatre générations se seront succédées avant que Damien Délécheneau, 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, désirant 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.