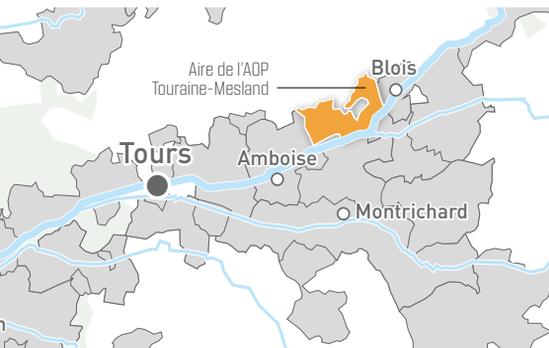


# Touraine-Mesland

CF cahier des charges AOP Touraine



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : En aval de Blois, sur la rive droite de la Loire, l'aire d'appellation fait face au château de Chaumont et à son conservatoire international des parcs, jardins et paysages. Elle s'étend sur 6 communes du Loir-et-Cher.

**Histoire** : Initié par les moines de l'abbaye de Marmoutier, Mesland est le premier vignoble de la région où fut introduit le Gamay (1838) qui se répandit ensuite dans toute la région aux dépens du Côt.

**Sols** : Riches en silex et en sables siliceux favorables aux vins rouges ; quelques sols d'argiles à silex sur tuffeau pour les blancs.

**Climat** : Semi-océanique grâce à la Loire qui tempère le climat continental de cette petite région.

## LE VIN

**Rendement de base** : 55 hl/ha pour rouges et rosés, 60 hl/ha pour les blancs.

**Cépages** : Assemblage de Gamay, Cabernet Franc et Côt en rouge et rosé. Chenin pouvant être assemblé avec du Sauvignon et du Chardonnay en blanc.

## Pratiques culturales dominantes :

Densité de 6 600 pieds/ha.  
Taille généralement Guyot simple.

## DÉGUSTATION

**Œil** : Rouges rubis profond. Blancs lumineux aux nuances paille.

**Nez** : Rouges aux arômes subtils de framboise et de cassis. Blancs floraux qui évoluent vers le tilleul avec une pointe de minéralité.

**Bouche** : Tanins fins pour les rouges, évolution soyeuse pour les blancs et grande fraîcheur pour les rosés.

**Température de service** : Rosés et blancs sont servis à 10° ; les rouges entre 14° et 16° selon leur âge et leur structure.

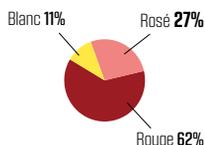
**Harmonie des mets et des vins** : Charcuteries, poissons grillés et viandes blanches rôties. Les rouges s'allient volontiers avec une viande en sauce ou un gibier.

**Potential de garde** : Belle aptitude à la conservation, les rouges structurés gagnent en ampleur après 3 à 5 ans de garde.

### PRODUCTION TOTALE

3 000 hl  
=  
400 000 bouteilles

### COULEURS



### SURFACE EN PRODUCTION

85  
ha

### VINIFICATION

Tranquille  
100%