



Les Lys  
2021

## Fiche technique

### **Vin de France**

**Cépage** 70% cabernet franc, 30% côt

**Sols** argilo-siliceux et bournais plus limoneux

**Exposition** coteaux sud du Cher et plateau en surplant

**Age des vignes** de 20 ans en moyenne.

## Viticulture

**Conduite de la vigne:** Taille baguette guyot simple, 8 à 10 yeux par cep

**Culture:** Vigne travaillée en agriculture biologique. Procédure de conversion engagée en 2014

**Stratégie:** Enherbement naturel du sol et labour un rang sur deux, une année sur deux

**Rendements** de 35 hL/ha en moyenne.

**Vendanges** manuelles en grappes entières triées.

## Vinification

**Vinification** séparée des 2 cépages côt et cabernet franc.

**Fermentation** à basse température dans nos caves de tuffeau et élevage en cuve.

**Assemblage** final associant les qualités des 2 cépages : 70% cabernet franc, 30% côt

**Titre alcoométrique** : 12,5% vol.

**Sulfites totaux** : 30 mg/l

## Service

**Garde** de 8 ans

**Servir** à 16°C.

Domaine de Montoray 11 Vallée St Martin 37400Lussault-sur-Loire