

## TOURAINES MESLAND<sup>AOC</sup>

QUE SA ROBE  
SOIT CLAIR<sup>1</sup>  
OU foncée,<sup>2</sup>  
QUEL CARACTÈRE.<sup>3</sup>

1 Robe claire : terme désignant la couleur d'un vin et son aspect extérieur (les blancs et les rosés).

2 Robe foncée : caractérise la couleur et l'aspect des vins de l'appellation Touraine-Mesland.

3 Caractère : se dit d'un vin de qualité dont les traits sont particuliers.



VINS DU  
**VAL DE LOIRE**

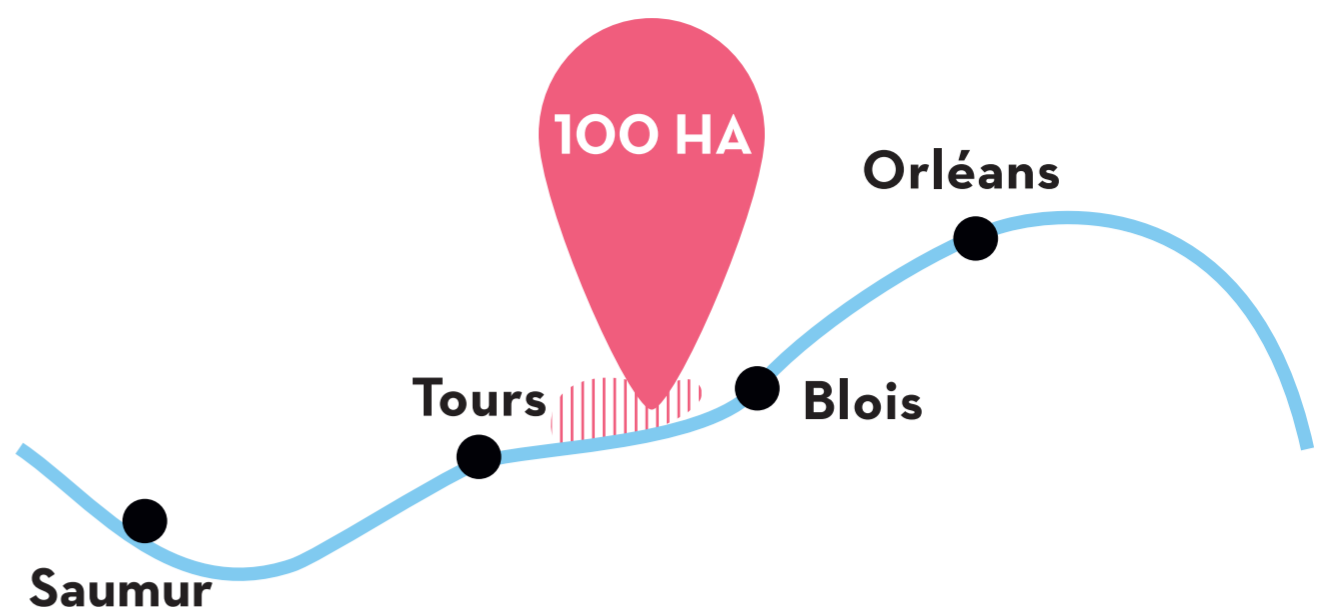
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## RÉGION DE PRODUCTION

superficie\*



AOC touraine-mesland

## HISTOIRE

Initié par les moines de l'abbaye de Marmoutier, Mesland est le premier vignoble de la région où fût introduit le gamay (1838) qui se répandit ensuite dans toute la région aux dépens du côtel.

## CLIMATS

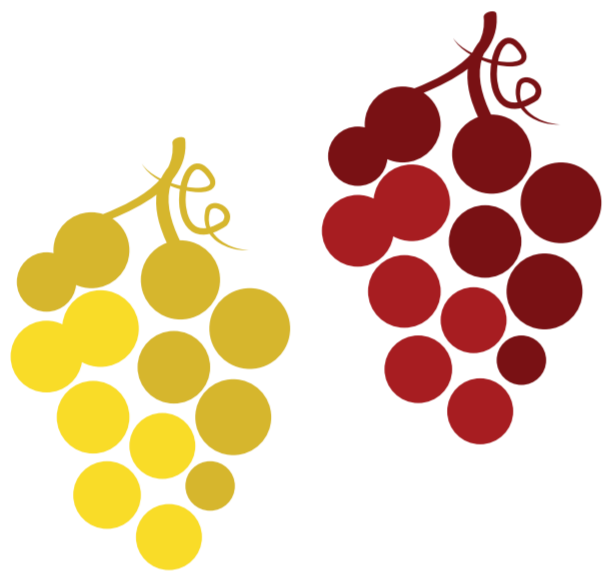


climat *semi-continental*

## SOLS

Sols riches en silex et sables silicieux pour les rouges et sols d'argiles à silex sur tuffeau pour les blancs.

## CÉPAGES



**Blanc** : chenin, sauvignon, chardonnay.

**Rouge** : gamay, côtel, cabernet franc.

## COULEURS



*Blanc, rosé et rouge.*

## PRODUCTION/AN\*

**3 600 hl**

soit environ 333 000  
bouteilles par an



## PRODUCTEURS

**9**



## RENDEMENT ANNUEL\*

**39 hl/ha**



## ACCORDS METS ET VINS



**MENU**

### ENTRÉE

avec un touraine-mesland blanc et rosé  
**Charcuterie**

### PLAT

avec un touraine-mesland blanc et rosé  
**Poissons grillés**  
**Viandes blanches rôties**

avec un touraine-mesland rouge  
**Viandes en sauce**  
**Gibier**

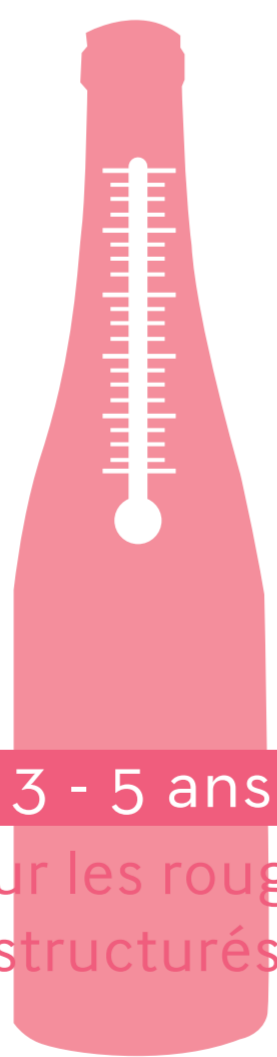
## SERVICE ET CONSERVATION

**10°**

blancs  
et rosés

**14° - 16°**

rouges



**3 - 5 ans**  
pour les rouges  
structurés

## DÉGUSTATION

**œil**

**Blanc** : lumineux  
aux nuances paille  
**Rouge** : rubis profond

**nez**

**Blanc** : floral évoluant  
vers le tilleul  
**Rouge** : framboise, cassis

**bouche**

**Blanc** : soyeux  
**Rouge** : fins

\*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années