

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Les Guinetières - 2017 - AOP Touraine

Cépage : 100 % gamay

Description du vin : La robe éclatante réfléchit toutes les nuances d'un beau rouge pourpre. Le nez est à l'image de la vue, harmonieux et délicat et les odeurs fruitées de framboise, fraise et banane sont renforcées par de légères nuances poivrées. La bouche à l'attaque fraîche se développe sur la souplesse dans un caractère de légèreté gouleyante.

Consommation : Il se sert frais: 12°C à 16°C. Il peut accompagner tout le repas, mais va particulièrement bien avec les grillades et les viandes blanches. Il est à boire jeune: 4 à 5 ans.

Vinification : Les raisins proviennent de vieilles vignes de gamay de sélection massale. La récolte a été entièrement réalisée à la main pour éliminer tous les raisins dont la qualité ne nous convenait pas pour vinifier dans des conditions parfaites. Cette cuvée « Les Guinetières » est la résultante des différentes techniques de vinification que nous avons pratiquées: vinification traditionnelle, macération à froid et macération carbonique pure.

Rendement : 20 Hl/Ha.

Domaine de La Renaudie - Patricia et Bruno DENIS
115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil Sur Cher - FRANCE
Tél. +33 (0)2 54 75 18 72 - Fax. +33 (0)2 54 75 27 65
Mail : domaine.renaudie@wanadoo.fr - site : www.domainerenaudie.com