

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Sauvignon - 2014 - AOP Touraine

Description du vin : Vin blanc sec très aromatique. Arômes de fleurs blanches : acacia, sureau et d'agrumes. Attaque franche, le vin est souple, légèrement salé, il fait saliver. Ce vin est caractérisé par son millésime : c'est un vin très fruité, riche, gras et long en bouche. Au niveau aromatique, il est très expressif!

Consommation : Il se sert frais : 10 à 12°C, en apéritif ou avec les entrées, crustacées et poissons. Il peut également accompagner des asperges à la solognote. Il est à boire jeune : 2 à 3 ans.

Vinification : La vinification est traditionnelle, c'est à dire qu'à l'arrivée en cave nous séparons les jus de goutte avant de presser les raisins. Après 24 heures, nous procédons à un débourage statique. Ensuite les jus sont mis à fermenter en cuves inox thermo régulées. Nous maintenons la température de fermentation entre 16 et 20°C. Après plusieurs soutirages nous ne faisons qu'une seule filtration sur terre fine avant la mise en bouteille.

Quelques références

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2014

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2013

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2012

Liger d'Or au Concours des Ligiers 2013

Liger d'Argent au Concours des Ligiers 2015

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