

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Sauvignon - 2019 - 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.

Références 2019 - Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020
2018 - Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2019
2017 - Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2018
2016 - Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2017
2015 - Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2016
2014 - Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2015
2013 - Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2014

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