

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Cabernet - 2016 - AOP Touraine

Cépage : 100% Cabernet

Description du vin : Vin rouge structuré. La robe d'un beau rouge pourpre s'associe à un nez intense de fruits rouges : framboise, cassis. L'attaque est souple et les tanins sont fins et soyeux.

Consommation : Vin de garde par excellence, il peut cependant être bu jeune. Il se sert chambré 16°C à 18°C, avec les viandes rouges, le gibier et les fromages. Il peut se garder de 6 à 8 ans.

Vinification : Le cabernet est récolté à son optimum de maturité pour avoir des tanins souples. C'est le plus tardif de nos cépages rouges et souvent nous attendons début octobre pour le récolter. La vendange est entièrement égrappée et nous le vinifions de façon traditionnelle avec la maîtrise des températures de fermentation.

En début de macération nous laissons la température monter à 30°C pour extraire la couleur et les tanins, puis nous la redescendons à 25° pour garder les arômes fruités du raisin. Pour favoriser les extractions, nous réalisons un à deux remontages par jour en début de macération.

Analyse : 30 Hl/Ha 12.3 %Alc,

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