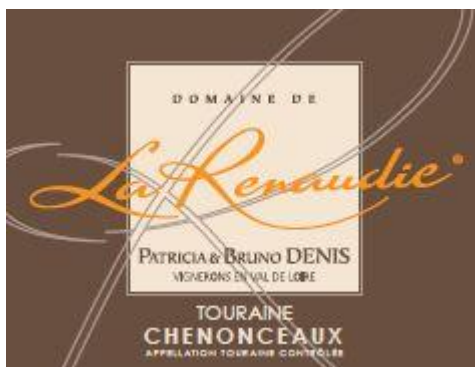


# DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



## TOURAINE-CHENONCEAUX ROUGE 2016 Appellation Touraine Contrôlée

« Quand un vin du Val de Loire au terroir authentique et rare se pare d'élégance et de noblesse, cela devient le début d'une belle histoire d'amour pour les amoureux de l'art de vivre.

*TOURAINE-CHENONCEAUX, le Prestige au cœur des Châteaux de la Loire !!! »*

**Description du vin :** Issu d'une sélection des meilleurs coteaux de la Vallée du Cher, cette cuvée unique (côt en majorité et cabernet franc) avec une couleur intense violine, dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs : cerise noire, cassis, fruits cuits. Les tanins souples et soyeux assurent une belle garde et une élégance à ce vin digne des grands vins rouges du Val de Loire.

**Consommation :** Il se sert chambré 16°C à 18°C, avec les viandes rouges et les fromages.  
Temps de garde : 6 à 8 ans.

**Vinification :** Les deux cépages sont récoltés à leur optimum de maturité. La vendange est entièrement égrappée. Sans macération pelliculaire, sans macération carbonique, sans micro oxygénation, les deux cépages sont vinifiés séparément de façon traditionnelle, puis nous réalisons l'assemblage. 6 mois après, l'assemblage est bien fondu, le vin s'est éclairci, nous le mettons en bouteille.

**Distinctions :** 2017 - Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2019  
2016 - Médaille de Bronze au Concours des Ligiers 2019  
2015 - Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2017  
2014 - Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2016  
2014 - Guide Hachette 2017 - Deux étoiles

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](mailto:domaine.renaudie@wanadoo.fr) - site : [www.domainerenaudie.com](http://www.domainerenaudie.com)