

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Tradition - 2016 - AOP Touraine

Cépage : 50% Côt - 50 % Cabernet

Description du vin : Ce vin rouge s'inscrit complètement dans la lignée des vins rouges de Loire : il est à la fois fruité et structuré. Les tanins sont ronds. La robe d'un beau rouge rubis s'associe à un nez intense de fruits rouges et noirs. L'attaque souple et onctueuse se poursuit par une bouche bien équilibrée et ronde.

Consommation : Il se sert chambré 14°C à 16°C, avec les viandes blanches et rouges. Il se garde 5 à 6 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 avec uniquement la maîtrise des températures et des remontages.

Lorsque les vins sont terminés, nous réalisons l'assemblage et nous laissons le vin se fondre et se dépouiller pendant plusieurs mois avant la mise en bouteille.

Rendement : 30Hl/Ha, Terroir : Coteaux du Cher, Argiles sableuses

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