

# DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



## TOURAINE-CHENONCEAUX BLANC 2018 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, ce vin blanc, cépage sauvignon, a une belle intensité aromatique qui s'accompagne de notes de fruits mûrs (poires, abricot) et d'agrumes. Ce vin est ample, riche et puissant. Sa longueur en bouche, sa richesse et sa complexité en font un des grands vins blancs du Val de Loire.

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

**Vinification :** Nous avons récolté les raisins à partir du 25 septembre. 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. Elevé sur lies fines jusqu'à la fin de l'été.

**Références :** 2018 Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2020  
2017 Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon (CMS) 2019  
2016 Médailles d'Or au Concours Général Agricole Paris 2018 et CMS 2018  
2015 Médailles d'Or au Concours Général Agricole Paris 2017 et CMS 2017

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)