

# DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



## Fines Bulles de Touraine - 2018 - AOP Touraine

**Cépages** : 30% Chardonnay - 70% Chenin

**Description du vin** : Ce vin est très fruité, souple et rond avec une très grande finesse de bulles. Ce millésime 2016 se caractérise par une belle fraîcheur en bouche qui fait que ce vin est très désaltérant.

**Consommation** : Il se sert frais 8 à 10°C, à l'apéritif mais il peut surtout accompagner tout un repas ou un brunch grâce à la finesse de ses bulles.

**Vinification** : Les raisins des deux cépages sont vendangés à maturité optimum, pour obtenir des vins frais et fruités. Nous attendons facilement trois semaines entre la maturité du Chardonnay et celle du Chenin. Les vins des deux cépages sont vinifiés séparément. Après pressurage nous attendons au minimum 24 heures pour réaliser un débouillage statique. Ensuite seuls les jus clairs sont mis à fermenter en cuves inox thermo régulées.

Nous maintenons la température de fermentation entre 15 et 18°C. Lorsque les vins sont terminés, nous procédons aux assemblages, puis le vin est mis en bouteille pour la réalisation de la deuxième fermentation alcoolique. Les bouteilles sont stockées sur lattes pendant 3 ans dans une cave thermo régulée pour obtenir des bulles très fines.

Au moment du dégorgement nous décidons du dosage de la liqueur d'expédition qui varie en fonction du nombre de mois sur lattes.

Domaine de La Renaudie - Charlotte, Patricia et Bruno DENIS  
115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil Sur Cher - FRANCE  
domaine.renaudie@wanadoo.fr - www.domainedelarenaudie.com  
Tél. +33 (0)2 54 75 18 72