

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Sauvignon - 2023 - AOP Touraine

Description du vin : 100% Sauvignon. Vin blanc sec très aromatique. Arômes de fleurs blanches : acacia, sureau et d'agrumes. Attaque franche, le vin est souple, légèrement salé, il fait saliver. Ce vin est caractérisé par son millésime : c'est un vin très fruité, riche, gras et long en bouche. Au niveau aromatique, il est très expressif !

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

Vinification : 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 débourbage statique. Ensuite les jus sont mis à fermenter en cuves inox thermo régulées. Nous maintenons la température de fermentation entre 16 et 20°C. Après plusieurs soutirages nous ne faisons qu'une seule filtration sur terre fine avant la mise en bouteille.

Références 2023 _ Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2024
2023 _ Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2024
2022 _ Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2023
2021 _ Médaille d'Or au Concours des Vins du Val de Loire 2022
2020 _ Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2021
2019 _ Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020
2018 _ Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2019
2017 _ Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2018
2016 _ Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2017
2015 _ Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2016
2014 _ Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2015
2013 _ Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2014

Domaine de La Renaudie - Charlotte DENIS
115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil Sur Cher - FRANCE
contact@domainerenaudie.com - www.domainedelarenaudie.com
Tél. +33 (0)2 54 75 18 72