

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE – Val de Loire



Cuvée Albert DENIS Rosé – 2024 – AOP Touraine

Cépage : 100% Côt (Malbec)

Description du vin : Le plus vieux cépage rouge de notre région donnait le vin préféré de notre grand-père, Albert DENIS, créateur du Domaine de la Renaudie. En son honneur nous avons donné son nom à cette cuvée réalisée 100% avec du Côt.

La robe est de couleur soutenue et les arômes de fruits rouges sont intenses ; c'est un rosé original, souple et de caractère.

Consommation : Il se sert frais 10 à 12°C à l'apéritif, avec les charcuteries, les grillades, les brochettes, les viandes blanches et les desserts à base de fruits rouges. Il est à boire jeune.

Vinification : C'est un rosé de presse et non un rosé de saignée. A l'arrivée en cave les raisins sont pressés. Nous sélectionnons les meilleurs jus. Après 24 heures nous procédons à un débourbage statique. Ensuite, les jus clairs sont mis à fermenter en cuves inox thermo régulées. Nous maintenons la température de fermentation entre 15 et 20°C. Après plusieurs soutirages, nous ne faisons qu'une seule filtration sur terre fine avant la mise en bouteille.

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