

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Duo - 2022 - AOP Touraine

Cépage : 50% Côt - 50 % Cabernet franc

Description du vin : La cuvée DUO est l'alliance parfaite entre deux de nos cépages rouges préférés, le Côt et le Cabernet franc. Elle représente aussi l'union nouvelle entre le vignoble de la Renaudie et Charlotte DENIS, qui reprend la conduite du domaine comme l'ont fait ses aînés depuis 4 générations. Vous retrouverez à la dégustation tout le savoir faire familial mis en œuvre par Charlotte qui a pris soin de transformer des grappes récoltées à pleine maturité en un vin puissant et de caractère.

Ce vin rouge s'inscrit complètement dans la lignée des vins 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 : Ce vin est très polyvalent : il peut tout aussi bien être servi frais avec des poissons à chair rouge, ou à température 14°C à 16°C, avec les viandes rouges et le fromage. Il se garde 5 à 6 ans.

Vinification : Les deux cépages sont récoltés à leur optimum de maturité. La vendange est entièrement égrappée. Sans sulfites ajoutés, ni macérations pelliculaire ou carbonique, ou 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 laissons les cépages se marier pendant plusieurs mois avant la mise en bouteille.

Terroir : Coteaux du Cher, Argiles sableuses

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