

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



TOURAINE-CHENONCEAUX BLANC 2023

Appellation Touraine Contrôlée

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, en entrées (coquilles saint jacques poêlées), poissons cuisinés en sauce, viandes blanches et nombreux fromages. Peut également accompagner des asperges à la solognote. Il est à boire jeune : 3 à 5 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. Elevé sur lies fines pendant douze mois.

Références : 2023 – Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2025
2022 – Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2024
2021 – Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2023
2020 – Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2022
2019 – Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2021
2019 – Noté 17.5/20 par *Jancis Robinson*
2018 – Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2020
2017 – Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2019
2016 – Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2018
2015 – Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2017

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