

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE – Val de Loire



Cuvée Albert DENIS – 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 à 100% avec du Côt et selon sa technique de vinification, c'est à dire sans artifices.

Pour ce millésime 2023 nous avons réalisé des cuvaisons plus courtes ce qui nous donne un vin rouge intense avec beaucoup d'arômes de fruits rouges et noirs. Les tanins bien présents sont également plus souples et ronds. Ce vin vieillira 5 à 6 ans en acquérant des arômes de Cherry.

Consommation : Vin de garde par excellence, il peut cependant être bu jeune. Il se sert chambré : 16 à 18°C avec les viandes rouges qui ont du goût : côte de bœuf, magret de canard, gibier et les fromages. Garde 5 à 6 ans.

Vinification : Les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve. Vinification traditionnelle sans macération carbonique et sans micro oxygénation. Nous maîtrisons les températures de vinification et réalisons un remontage par jour.

Lorsque les fermentations sont terminées nous laissons le vin se dépouiller tranquillement pour le mettre en bouteille en septembre.

Distinctions : 2021 – Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2023

2019 – Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2021

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