

# DOMAINE de la RENAUDIE

## FRANCE - Val de Loire



## Sauvignon - 2025 - AOP Touraine

**Description du vin :** 100% Sauvignon. Vin blanc sec très aromatique. Arômes de fleurs blanches : acacia, sureau ; d'agrumes et de fruits exotiques : fruit de la passion, litchi. Attaque franche, le vin est souple, légèrement salé, il fait saliver. Ce vin est caractérisé par son millésime : c'est un vin très fruité, rond avec beaucoup de fraîcheur. 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**

|      |   |
|------|---|
| 2024 | _ Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2025         |
| 2024 | _ Médaille d'Or au Concours des Ligers 2025               |
| 2023 | _ Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2024         |
| 2023 | _ Médaille d'Or au Concours des Ligers 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 |