

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE – Val de Loire



Rouge Baie – 2025 – AOP Touraine

Cépage : 100 % gamay

Description du vin : La robe éclatante refléchit toutes les nuances d'un beau rouge pourpre. Le nez est à l'image de la vue, harmonieux et délicat et les odeurs fruitées de framboise, fraise et banane sont renforcées par de légères nuances poivrées. La bouche à l'attaque fraîche se développe sur la souplesse dans un caractère de légèreté gouleyante.

Consommation : Il se sert frais : 12°C à 16°C. Il peut accompagner tout le repas, mais va particulièrement bien avec les grillades et les viandes blanches. Il est à boire jeune : 4 à 5 ans.

Vinification : Les raisins proviennent de vieilles vignes de gamay de sélection massale. La récolte a été entièrement réalisée à la main pour éliminer tous les raisins dont la qualité ne nous convenait pas pour vinifier dans des conditions parfaites.

Cette cuvée « Rouge Baie » est la résultante des différentes techniques de vinification que nous avons pratiquées : vinification traditionnelle, macération à froid et macération carbonique pure.

Références : 2023 _ Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2024

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