

TOURAINE^{AOC}
AZAY LE RIDEAU

SA ROBE

rose et blanche

OFFRE DES FRUITS²

délicats³

1 Robe : terme désignant la couleur d'un vin et son aspect extérieur.

2 Fruit : vin dont la palette aromatique est dominée par des arômes de fruits blancs et de fruits rouges.

3 Délicat : vin fin et bien équilibré.

VINS DU

VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

superficie*

Angers

Saumur

Tours

Blois

40 HA

N

O

E

S

AOC touraine-azay-le-rideau

HISTOIRE

Le vignoble ridellois est certainement le berceau galloromain de la viticulture en Touraine. Il constitue désormais l'écrin du merveilleux château d'Azay, dont les hôtes royaux faisaient figurer en priorité sur leur table les vins du terroir.

CLIMATS

Influence océanique

à l'ouest.

Caractère *continental* à l'est.

SOLS

Argiles à silex et argilo-calcaires.

CÉPAGES

Blanc : chenin

Rouge : gamay, grolleau
cabernet franc, cabernet
sauvignon, côt.

COULEURS

Blanc et rosé.

PRODUCTION/AN*

1 100 hl

soit environ 146 700
bouteilles par an

PRODUCTEURS

9

RENDEMENT ANNUEL*

37 hl/ha

ACCORDS METS ET VINS

MENU

ENTRÉE

avec un touraine-azay-le-rideau rosé

Crudités

PLAT

avec un touraine-azay-le-rideau blanc

Poissons fumés

Viandes blanches

SERVICE ET CONSERVATION

10°

blancs
et rosés

à déguster dans leur jeunesse
pour les rosés

10 ans
pour les blancs

DÉGUSTATION

œil

Blanc : cristalline

Rosé : claire, brillante

nez

Blanc : fruits frais, agrumes.

Avec le vieillissement :
coing, abricot

Rosé : rose, lilas, cerises,
groseilles

bouche

Blanc : ample

Rosé : fine, élégante

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années