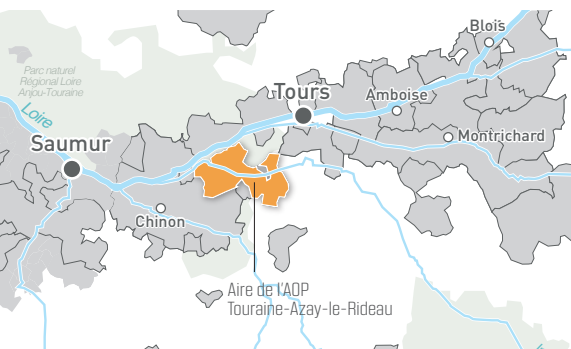


Touraine-Azay-le-Rideau

CF cahier des charges AOP Touraine



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation s'épanouit sur six communes des coteaux de l'Indre et de la Loire, à proximité de leur confluent.

Superficie : 40 ha.

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.

Sols : « Perruches » (argiles à silex), « aubuis » (argilo-calcaire) et sables éoliens mêlés d'argiles.

Climat : Doux, favorisant certaines années l'élaboration de vins moelleux.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 1 100 hl.

Blanc : 550 hl,

Rosé : 550 hl.

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépages : Rosés issus à 60 % minimum de Grolleau, pur ou assemblé avec Gamay, Côt ou Cabernets. Blancs issus à 100 % Chenin (parfois vinifié en demi-sec et moelleux).

Pratiques culturelles dominantes :

Densité minimale 6 600 pieds/ha.

Taille Guyot simple ou éventail.

DÉGUSTATION

Œil : Robe claire et brillante pour les rosés, cristalline pour les blancs.

Nez : Rosés : rose, lilas, poire, cerise, groseille et amande. Les blancs portent souvent une note minérale, avec une dominante de fruits frais et agrumes évoluant sur le coing et l'abricot.

Bouche : Fine et élégante pour les rosés, souvent ample pour les blancs.

Pour les Rouges :

Température de service : 10°.

Harmonie des mets et des vins : Entrées, poissons fumés et viandes blanches (en sauce pour les demisecs).

Potentiel de garde : Les rosés se boivent jeunes, contrairement aux blancs d'une grande longévité (10 ans).

