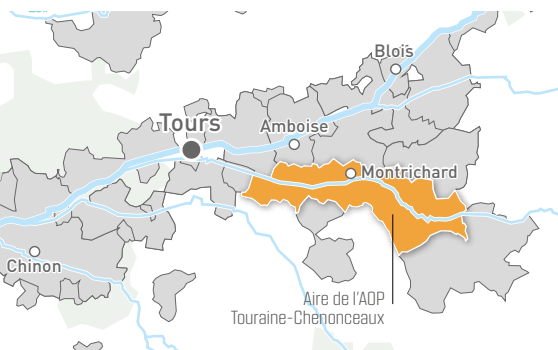


Touraine Chenonceaux

CF cahier des charges AOP Touraine



LE VIGNOBLE

Localisation : La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de 8 communes du département d'Indre-et-Loire et 19 communes du département du Loir-et-Cher.

Histoire : Touraine-Chenonceaux est inmanquablement liée au château éponyme. Reconnu dans le monde entier, Chenonceau évoque l'idée d'une harmonie parfaite entre une nature, faite d'eau, d'air et de verdure, et une architecture unique. Ici, la recherche de la qualité est une attention de tous les instants. Cette nouvelle dénomination offre un accord parfait, une sincère alchimie entre une terre et un château d'exception. Les Touraine-Chenonceaux livrent, entre savoir-faire et passion, le « goût » du lieu, offrant ainsi un axe de développement oenotouristique important.



Sols : Parcelles situées en coteaux, présentant de la pente, favorable au drainage naturel ainsi qu'une ouverture paysagère adaptée. On y retrouve principalement des calcaires, argiles à silex et notamment de perruches, ces pierres siliceuses typiques des terroirs ligériens.

LE VIN

Rendement de base : 60 hl/ha pour les blancs et 55 hl/ha pour les rouges.

Cépages : Blancs : Sauvignon Blanc.
Rouges : Cabernet Franc (entre 35% et 50%) et Côt (entre 50% et 85%).

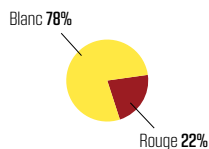
Pratiques culturales dominantes :

Densité minimale 5 500 pieds/ha.
Taille Guyot simple à 9 yeux francs, ou taille courte.

PRODUCTION TOTALE

5 900 hl
=
787 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

130
ha



VINIFICATION

Tranquille
100%



CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)