

TOURNAINE

VINS DU VAL DE LOIRE



VINTOURAINE.COM

DES VINS GOURMANDS

L'AOC Touraine, née en 1939, est l'une des appellations les plus importantes du Val de Loire.

Entre Chambord et Azay-le-Rideau, en passant par Chenonceaux et Chaumont-sur-Loire, le vignoble de l'AOC Touraine s'étire paisiblement au fil de la Loire et de ses affluents. Au cœur du jardin de la France, 5 000 hectares de vignes se déploient, ici en surplomb de la Loire, là le long du Cher.

L'AOC Touraine comprend cinq dénominations géographiques qui enrichissent chacune la personnalité des vins et soulignent la spécificité des terroirs.

L'AOC Touraine produit depuis son origine des vins en quatre couleurs : **des vins blancs** aromatiques et floraux, **des rouges** tendres et fruités, **des rosés** légers et délicats, et **des fines bulles** blanches et rosées pleines de légèreté.

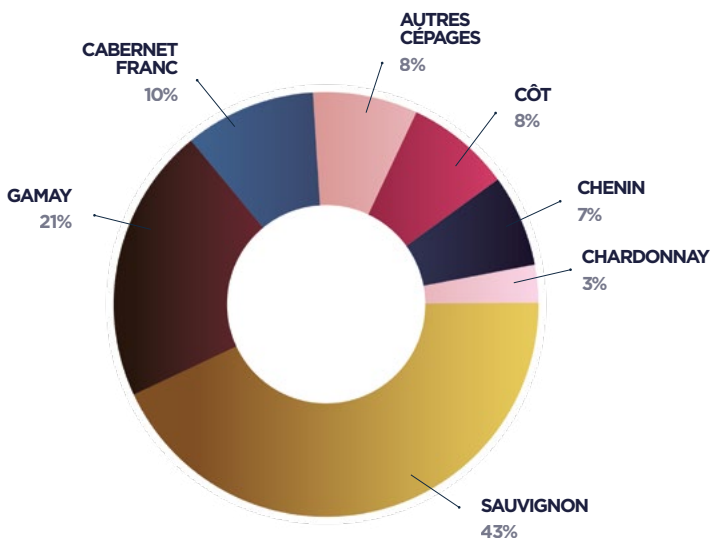
Tous ces vins d'une gourmandise rare, se caractérisent par leur grande diversité. Ils ont la personnalité des 500 vignerons qui les conçoivent, ces hommes et ces femmes qui exercent leur métier avec passion et sincérité.

Les vins de l'AOC Touraine suscitent un enthousiasme considérable auprès du public étranger, et ne cessent de gagner en notoriété à l'international.

LA DIVERSITÉ DES CÉPAGES

L'AOC Touraine compte une grande diversité de cépages, où dominent le sauvignon pour les vins blancs, et le gamay, le côt et le cabernet franc pour les vins rouges.

Hormis les Touraine blancs, issus exclusivement du sauvignon, et le Touraine gamay en rouge, les vins de l'AOC Touraine sont le fruit d'assemblages judicieusement travaillés par chaque vigneron. Il en ressort des vins à la coloration finale unique.



LA PUISSANCE DES ARÔMES

L'AOC Touraine produit une gamme complète de vins tranquilles et effervescents :

- **Le Touraine blanc**, le plus réputé, un vin frais et aromatique, élaboré à partir de sauvignon.
- **Les Touraine rouges**, tendres et fruités.
- **Les Touraine rosés**, légers et délicats.
- **Les fines bulles de Touraine**, blanches et rosées pleines de légèreté.

59%
VINS BLANCS



22%
VINS ROUGES



8%
VINS ROSÉS



11%
FINES BULLES



VINS BLANCS

100% sauvignon

Ces vins, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches.

Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

VINS ROUGES

Deux types de vin :

Fruité léger : Touraine Gamay

Ces vins arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse.

Fruité structuré : Touraine Rouge

Ces vins sont élégants et puissants, avec une bonne structure tannique. Leur expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

VINS ROSÉS

Les vins rosés, à la robe rose pâle éclatante, offrent un bouquet de petits fruits rouges et agrumes.

FINES BULLES BLANCHES

Méthode traditionnelle

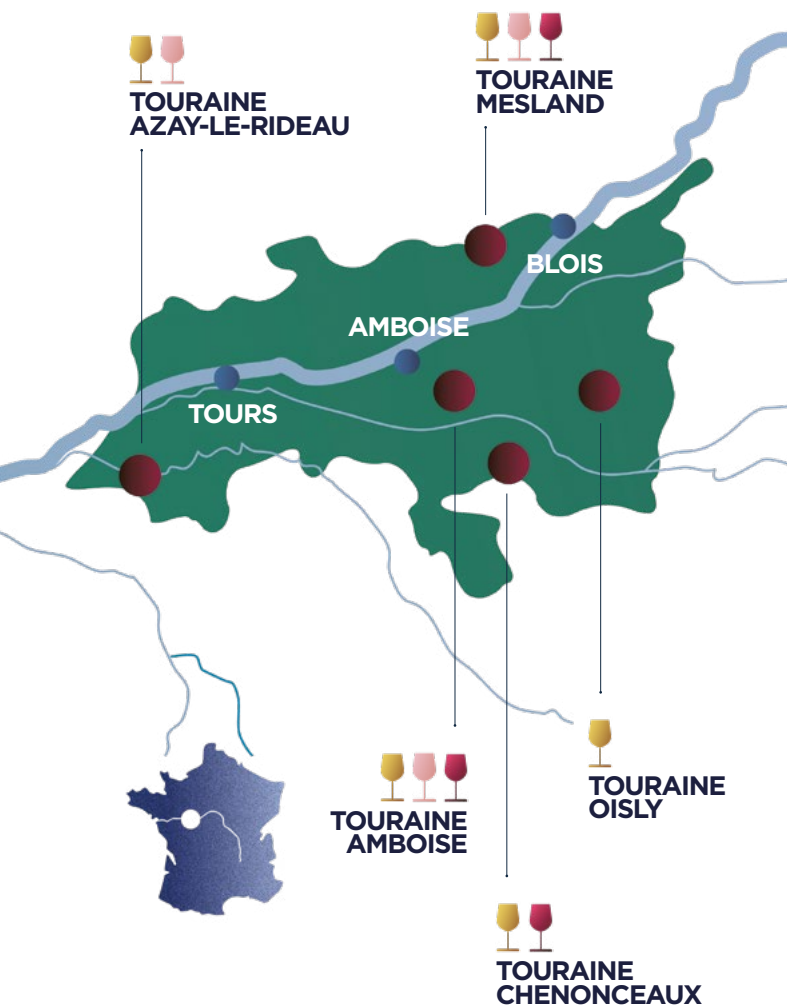
Tout en finesse et en fraîcheur, une belle acidité accompagne les notes fruitées. Une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

FINES BULLES ROSÉES

Méthode traditionnelle

Les fines bulles rosées sont des vins fruités et aromatiques, avec beaucoup d'élégance et de notes légèrement poivrées.

DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES



CARTE D'IDENTITÉ



1939

CRÉATION DE L'AOC
« COTEAUX DE TOURAINE »



5000
HECTARES



500
VIGNERONS



139
COMMUNES



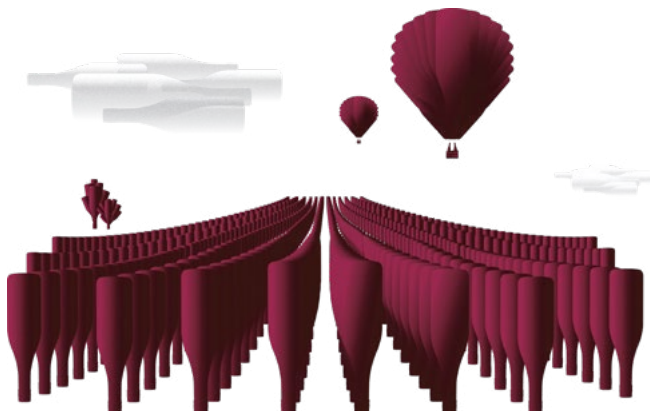
220000
HECTOLITRES



5
DÉNOMINATIONS
GÉOGRAPHIQUES



28000000
DE BOUTEILLES



**Syndicat des Vins de Touraine :
ODG Touraine**

4, rue de Gutenberg
41140 Noyers-sur-Cher, France
✉ contact@vintouraine.com

Retrouvez-nous sur
Facebook, Instagram,
Twitter & LinkedIn

VINTOURAINE.COM