

FICHE SAISON #5 AUTOMNE HIVER 2024

L'AOC Touraine dévoile sa sélection spéciale automne-hiver, idéale pour accompagner vos repas et célébrer les fêtes de fin d'année. Que vous aimiez les arômes fruités du Gamay, la finesse des blancs secs ou la gourmandise des bulles, cette sélection élégante à partager saura combler toutes vos envies. Classiques ou créatifs, les vins de l'AOC Touraine vous offriront des accords mets et vins harmonieux. À découvrir grâce à cette sélection qui illustre la diversité de l'appellation Touraine.

LES VINS D'AUTOMNE HIVER DE L'AOC TOURAINE

L'événement à ne pas manquer

LE FESTIVAL DES VINS DE TOURAINE 2024

L'AOC Touraine vous donne rendez-vous au Prieuré Saint-Cosme le **samedi 9 novembre 2024 de 10h à 18h30** pour son événement phare de l'année : Le Festival des Vins de Touraine.

Cet événement incontournable de l'automne, qui attire chaque année de plus en plus de visiteurs, est une occasion privilégiée de déguster et d'échanger avec des producteurs heureux de transmettre leur passion et de faire découvrir la diversité et la richesse de leur appellation.

Tout au long de la journée, diverses animations seront proposées : dégustation et vente de vin, ateliers culinaires, masterclass accords mets et vins de Touraine, ateliers de dégustation de vin en pleine conscience, exposition photo, photobooth, activité pour les enfants, restauration de produits locaux, et quelques nouveautés !

Rendez-vous donc pour la 6^e édition du Festival des Vins de Touraine dans ce lieu enchanteur propice à la déambulation pour des découvertes œnologiques et gastronomiques sous le signe de la convivialité !



Idée recette **RISOTTO** de champignons aux écrevisses



LA RECETTE DU CHEF AMBROISE VOREUX



INGRÉDIENTS Pour 4 personnes

- 1 kg d'écrevisses de Loire de grosse taille
- 400 g de shiitake frais de Touraine
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 100 g de chèvre frais
- 50 g de chèvre sec

Faire revenir les écrevisses à feu fort dans un trait d'huile neutre. Une fois bien rouges, les débarrasser et les décortiquer. Garder les queues pour le dressage et les carcasses pour réaliser un bouillon.

Dans une casserole, faire revenir les shiitakes en petits cubes avec les échalotes ciselées dans une noix de beurre. Mouiller régulièrement la préparation avec le bouillon d'écrevisses jusqu'à la cuisson complète des champignons.

Une fois le bouillon totalement absorbé, finir le risotto avec le chèvre frais, le chèvre sec râpé et dresser dans une assiette bol avec les queues d'écrevisses sur le dessus.

Mettre quelques gouttes de citron pour finir le dressage et le plat est prêt. Ne pas hésiter à ajouter des herbes fraîches ciselées sur le dessus pour apporter plus de fraîcheur.

LES VINS DE L'AOC TOURAINE

À déguster cet automne et pendant les fêtes

LES ROUGES



LES MARCOTTES 2022
LIONEL GOSSEAUME

Les Marcottes est un typique gamay de Touraine ! Il est reconnaissable par sa robe aux reflets fuchsia. Les notes sont légèrement épicées, poivrées et réglissées sur fond de compotée de fruits rouges. Il s'agit bien du Gamay structuré et souple qui plaît tant. Les moments hivernaux approchent, le déguster sera le moment réconfort attendu.

Prix : 8,50€
À retrouver chez les cavistes et en réseau CHR.



NOUVELLE LUNE 2023
LES PIERRES D'AURÈLE

Avec des arômes mûrs et fruités de cassis et de fraise, ce 100 % gamay offre une bouche gourmande et fruitée. Le final tout en finesse le rendra irrésistible accompagné de grillades ou des assiettes de tapas et de charcuteries.

Prix : 9€
À retrouver en vente directe au caveau, en ligne, sur salons, chez les cavistes, en réseau CHR France et à l'export.

lespierresdaurele.com

LES BLANCS



TOURAINE SAUVIGNON 2023
DOMAINE DE LA RENAUDIE

Ce 100% Sauvignon se caractérise par sa robe jaune vif. Avec ses arômes de fleurs blanches, en bouche il se révèle riche et fruité, ce qui fait de lui un vin très aromatique. Accompagné de crustacés et poissons, il sera le Sauvignon d'automne par excellence.

Prix : 7,40€
À retrouver en réseau CHR, en vente directe au caveau et à l'export.

domainedelarenaudie.com



TOURAINE SAUVIGNON 2023
DOMAINE DES CORBILLIÈRES

La robe jaune or brillante est révélatrice de la persistance de ce Sauvignon blanc. Ses arômes floraux et délicats offrent une bouche fraîche et équilibrée. Dégusté bien frais, il se mariera parfaitement avec des bouchées apéritives à base de fromage de chèvre, devenant ainsi l'allié idéal pour des apéritifs prolongés.

Prix : 10€
À retrouver chez les cavistes, en réseau CHR, en vente directe au caveau et à l'export.

domainedescorbillieres.com

LES FINES BULLES



TOURAINE FINES BULLES BLANC
DOMAINE DESROCHES-MANÇOIS

Ce 100% chenin blanc se révèle être un Touraine fines bulles très élégant. Avec des notes florales et une bouche franche à la finale longue et expressive. Ce vin parfait pour les fêtes est à déguster en apéritif avec des verrines de saumon ou en dessert avec la traditionnelle bûche de Noël. Pour des souvenirs garantis !

Prix : 8,50€
À retrouver en vente directe au caveau, en ligne, sur salons, chez les cavistes, en réseau CHR France et à l'export.



CUVÉE JUSTIN MARCEL 2018
CAVES MONMOUSSEAU

Ce Touraine fines bulles millésime 2018 allie savoir-faire artisanal à la finesse du chenin blanc. Cette cuvée toute en délicatesse s'ouvre sur des arômes de noisettes et d'amandes finement abricotés. La bouche est franche sur des notes de poires, d'acacia et de pêches blanches. À déguster en entrée avec des fruits de mer et/ou lors du repas avec du poisson.

Prix : 12€
À retrouver chez les cavistes, en réseau CHR et en vente directe au caveau.

monmousseau.com
