

TOURNAINE
VINS DU VAL DE LOIRE



VINTOURAINE.COM



TOURNAINE
VINS DU VAL DE LOIRE

DES VINS GOURMANDS



Jardin de la France, la Touraine a été l'élue des rois, mais aussi des hommes de lettres à travers les siècles. *«Honte à qui n'admirerait pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine, dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin !»*, écrivait ainsi Honoré de Balzac dans *Les deux Amis*. Ici, dans l'une des plus anciennes provinces de France, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, un lien ancestral unit les hommes à la terre, et, forcément, les vigneron à leur terroir.

*"Honte à qui n'admirerait pas
ma joyeuse, ma belle, ma brave
Touraine, dont les sept vallées
ruissellent d'eau et de vin !"*

- Honoré de Balzac -

C'est dans cet esprit qu'est née l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Touraine en 1939, une appellation qui rayonne aujourd'hui depuis les limites de l'Anjou jusqu'aux portes de la Sologne. Au cœur de ce vignoble, naissent des vins d'une gourmandise rare, qui se caractérisent par leur grande diversité, et qui sont appréciés pour leur fraîcheur et leur convivialité. Issus de l'assemblage de plusieurs cépages, les vins de l'AOC Touraine ne sont pas formatés. Ils ont la personnalité des 500 vigneron qui les conçoivent, ces hommes et ces femmes qui exercent leur métier avec passion et sincérité.

CARTE D'IDENTITÉ DE L'AOC TOURAINE



5000
HECTARES



500
VIGNERONS



220000
HECTOLITRES



28000000
DE BOUTEILLES



139
COMMUNES



5
DÉNOMINATIONS
GÉOGRAPHIQUES

Avec une production moyenne annuelle de 220 000 hectolitres, l'AOC Touraine est l'une des appellations les plus importantes du Val de Loire. Son vignoble s'étend sur plus de 5 000 hectares, de part et d'autre du Cher et de la Loire, dans les départements de l'Indre-et-Loire (37) et du Loir-et-Cher (41). L'AOC Touraine comprend cinq dénominations géographiques, qui enrichissent chacune la personnalité des vins et soulignent la spécificité des terroirs : Touraine-Amboise, Touraine-Azay-le-Rideau, Touraine-Chenonceaux, Touraine-Mesland, et Touraine-Oisly.

L'AOC Touraine, dont le cahier des charges a évolué en 2011, 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 symbolisent la douceur de vivre et la richesse d'un terroir généreux et diversifié.

UN TERROIR ANCESTRAL

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 à perte de vue, ici en surplomb de la Loire, là le long du Cher.

Si l'appellation « Coteaux de Touraine » est apparue en 1939, les traces des premières vignes du Val de Loire remontent à quelques siècles. Ainsi, la vigne a contribué à forger l'identité de la Touraine, comme en attestent les restes d'un vieux pressoir datant du deuxième siècle découvert à Cheillé, près d'Azay-le-Rideau.

"La vigne a contribué à forger l'identité de la Touraine."

La fondation du monastère de Marmoutier par Saint Martin en 372 marque le début de l'extension du vignoble de Touraine. La proximité des cours d'eau joue un rôle important, fleuves et rivières constituant autant de voies de communication qui favorisent l'exportation.



1939

NAISSANCE DE L'AOC
« COTEAUX DE TOURAINE »



1953

L'AOC « COTEAUX DE
TOURAINE » DEVIENT
L'AOC « TOURAINE »



2011

EVOLUTION DU CAHIER
DES CHARGES
DE L'AOC TOURAINE

Si entre le 8^{ème} et le 12^{ème} siècle la viticulture connaît un véritable essor sous l'influence de l'Église, en vallée de la Loire, cette dynamique va s'amplifier avec la présence de la cour royale au 16^{ème} siècle. Les vins de qualité s'y développent alors considérablement. Ce d'autant plus qu'en 1577, l'Edit des vingt lieues interdit la production de vins autour de Paris. Les cabaretiers et négociants descendent donc dans le Val de Loire pour s'approvisionner.

*"Au cœur du jardin de la France,
5000 hectares de vignes
se déploient à perte de vue."*

La commercialisation du vin est facilitée par les voies naturelles de circulation que représentent la Loire et le Cher. Les meilleurs crus se vendent en Hollande et en Angleterre, via la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire en Maine-et-Loire. Le 18^{ème} siècle marque le développement du vignoble dans la basse vallée du Cher autour de Bléré, Thésée, Montrichard et Chenonceaux. Le gamay, le côtes et le cabernet franc sont alors les cépages les plus répandus en Touraine.

Au début du 19^{ème} siècle, le phylloxéra donne un coup d'arrêt au développement des vignes ligériennes, comme dans l'ensemble des vignobles français. À partir de 1864, ce puceron ravage la quasi-totalité des vignes.

La zone géographique de Touraine se construit peu à peu en intégrant des secteurs viticoles à bonne potentialité qualitative. C'est ainsi qu'en 1939 est reconnue l'AOC «Coteaux de Touraine».

En 1953, l'AOC «Touraine» est définitivement adoptée, avec la possibilité, pour un petit secteur de la vallée de l'Indre, d'y ajouter la dénomination «Azay-le-Rideau».

Les dénominations géographiques «Amboise» et «Mesland» apparaissent, quant à elles, en 1955. Dans ces deux aires, l'encépagement est resté traditionnel, notamment avec le chenin.

En 2011, les dénominations géographiques «Chenonceaux» et «Oisly» viennent récompenser le travail de qualité réalisé depuis la fin des années 70 par les producteurs de la vallée du Cher et de la Sologne viticole. Les premiers implantant les cépages côtes et sauvignon sur les parcelles de premières «côtes», tandis que les seconds réservent le cépage sauvignon aux parcelles présentant des sols sableux. Cette même année, le cahier de l'AOC Touraine a été modifié, lui donnant ses contours actuels.

En 2019, l'AOC Touraine a fêté ses 80 années d'existence.

L'AIRE DE L'AOC TOURAINE

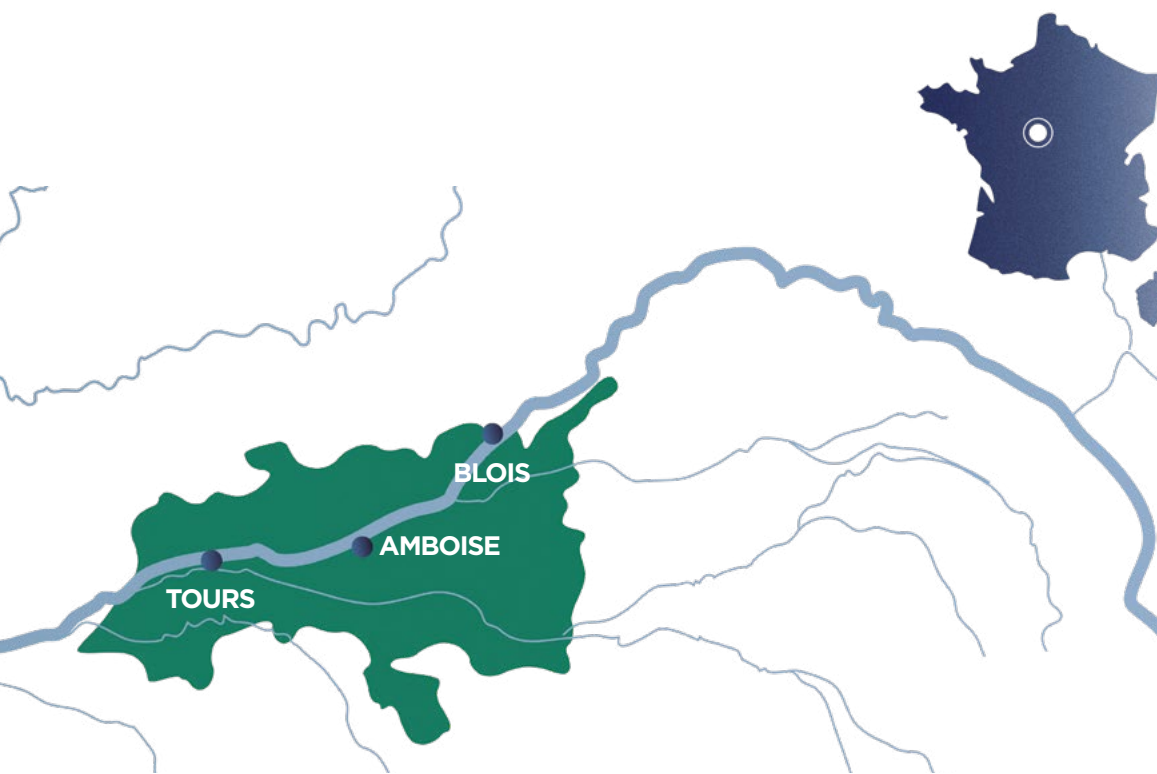


À cheval sur les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, l'aire géographique de l'AOC Touraine s'étend sur plus de 5 000 hectares, répartis sur 139 communes.

Situé au sud-ouest du bassin parisien, le vignoble se présente comme un plateau légèrement ondulé, d'une altitude maximum de 120 mètres.

Entre la Sologne et l'Anjou, d'est en ouest, et entre le Cher et la Loire, du sud au nord, cette vaste étendue correspond à la zone de convergence du Cher, de l'Indre et de la Vienne, vers la Loire.

Sur une centaine de kilomètres, les vignes s'organisent paisiblement le long des vallées, à l'exception de la Sologne viticole, à l'est, dont le vignoble repose en situation de plateau, entre le Cher et la Loire.



LES SOLS

Par son étendue, l'aire géographique de l'AOC Touraine présente une diversité de sols propice à des terroirs variés, permettant la production de vins aux tonalités spécifiques:

- Les « bournais perruchoux »: sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes.
- Les « perruches »: sols développés sur des argiles à silex.
- Les « aubuis »: sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires. Ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou « côtes » des vallées.
- Les « graviers »: sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes.

LE CLIMAT

L'AOC Touraine bénéficie d'un climat océanique dont l'influence s'atténue dès que l'on avance vers sa partie orientale, à hauteur du méridien de Tours, comme en témoigne la plus grande amplitude thermique de cette zone.

Les précipitations annuelles d'environ 550 millimètres à l'ouest, peuvent atteindre 650 millimètres à l'est.

LA DIVERSITÉ DES CÉPAGES

L'AOC Touraine compte une grande diversité de cépages, même si certains dominent, comme le sauvignon (43% de l'encépagement) pour les vins blancs, et le gamay (21%), le cabernet franc (10%) et le côt (8%) 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.

SAUVIGNON

Originaire de la vallée de la Loire, le sauvignon est un cépage blanc qui se caractérise par sa vigueur et sa tonicité. Cépage précoce, expressif, le sauvignon produit des vins secs, au bouquet aromatique fruité, où s'entremêlent des nuances d'agrumes et de fruits exotiques, avec un soupçon de fleurs blanches.

Le sauvignon de Touraine est considéré comme l'un des meilleurs au monde, et obtient chaque année de très nombreuses distinctions.

CÔT

Originaire du Sud-Ouest, le côt est un cépage rouge réputé pour sa puissance. Cépage parfois précoce, le côt produit des vins riches et corsés, à la robe très colorée, qui présentent une palette aromatique très riche, marquée par les fruits noirs, le tabac, la prune parfois, ou la réglisse. Il donne des vins aptes au vieillissement.

GAMAY

Originaire du sud de la Bourgogne, le gamay est un cépage rouge qui se caractérise par sa sensibilité. Cépage précoce, délicat, le gamay produit des vins souples et friands, à la robe rouge vif aux reflets violets, qui délivrent des arômes fruités et parfois légèrement épicés.

CABERNET FRANC

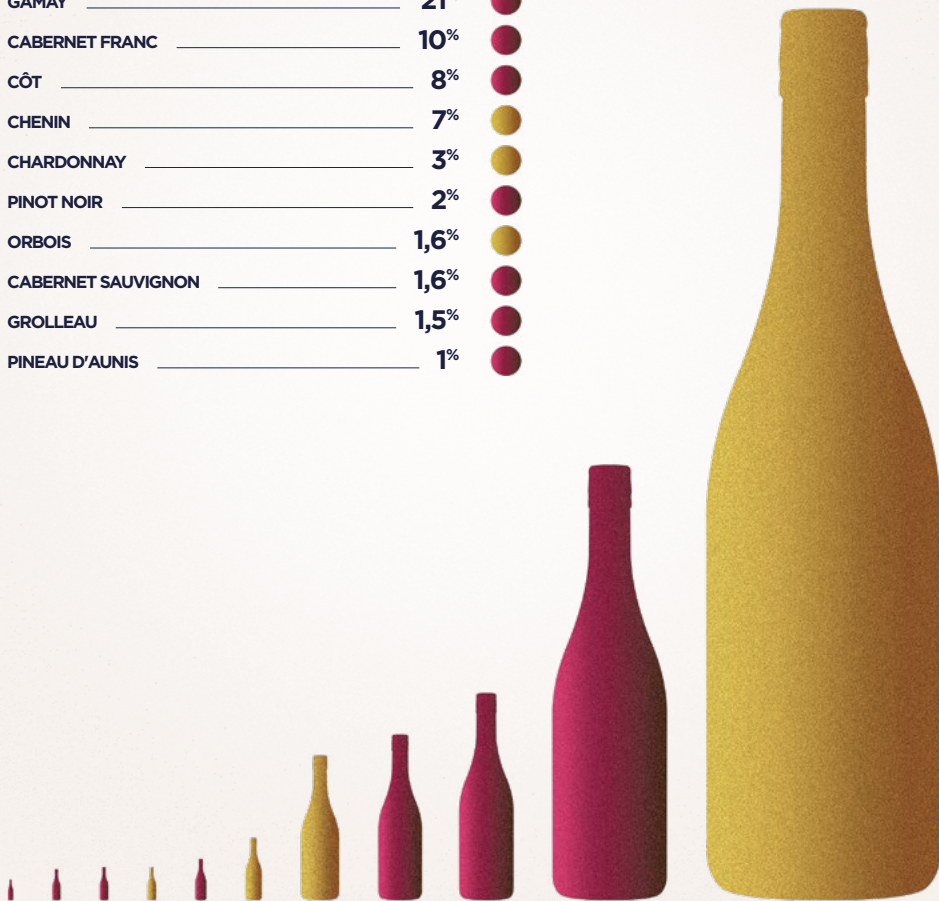
Originaire du Sud-Ouest, le cabernet franc est un cépage rouge reconnu pour sa vigueur. Cépage à mûrissement tardif, le cabernet franc produit des vins souples et fruités, aux arômes de framboise, de petits fruits rouges et de cassis.

DES VINS À LA COLORATION FINALE UNIQUE

ENCÉPAGEMENT DE L'AOC TOURAINE

RÉPARTITION DE LA SURFACE DE PRODUCTION
PAR CÉPAGE

SAUVIGNON	43%	●
GAMAY	21%	●
CABERNET FRANC	10%	●
CÔT	8%	●
CHENIN	7%	●
CHARDONNAY	3%	●
PINOT NOIR	2%	●
ORBOIS	1,6%	●
CABERNET SAUVIGNON	1,6%	●
GROLLEAU	1,5%	●
PINEAU D'AUNIS	1%	●





LE TOURAINÉ BLANC,
UN VIN FRAIS ET AROMATIQUE

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, côtoie les Touraine rouge et rosé, sans oublier les fines bulles de Touraine.

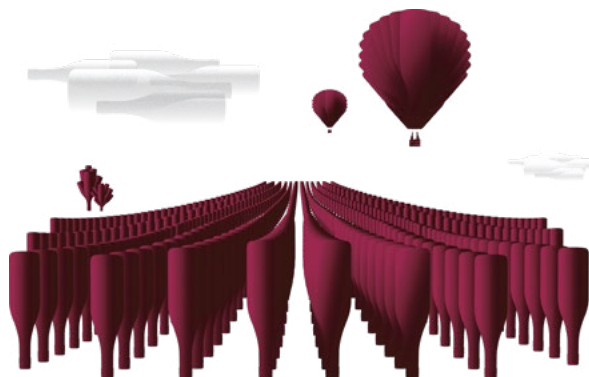


Le Touraine blanc jouit aujourd'hui d'une grande popularité auprès des amateurs de sauvignon, en raison d'une qualité de vinification qui n'a eu de cesse d'augmenter au fil des années.

Les Touraine rouge ont vu leur cahier des charges évoluer en 2011 et 2021, pour s'orienter désormais vers deux types de vins, l'un baptisé « Touraine gamay », l'autre intitulé « Touraine rouge » fait d'un assemblage des divers cépages rouges de Touraine, dont 25% minimum de côt.

Le Touraine rosé peut être élaboré avec au minimum deux cépages parmi les cépages gamay, meunier, pinot noir, grolleau gris, côt, grolleau, cabernet franc, cabernet sauvignon, et pineau d'Aunis. Aucun de ces cépages ne peut dépasser la proportion de 70% dans l'assemblage.

Enfin, le Touraine fines bulles, réalisé en méthode traditionnelle, existe en blanc et en rosé. Ces vins typiques de la Loire sont des vins de partage et de convivialité, appréciés pour leur fraîcheur et leur équilibre.



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 : 85% minimum + cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir ou côt.

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

Fruité structuré: Touraine Rouge: 25% minimum de côt. D'ici à 2030, ce type de vin devra être composé à 50% minimum de côt sans limite maximale.

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

Des vins issus de deux cépages parmi le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le côt, le gamay, le grolleau, le grolleau gris, le meunier, le pineau d'Aunis, le pinot gris et le pinot noir. Le cépage principal ne peut pas excéder 70%.

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

FINES BULLES BLANCHES

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Des vins issus des cépages chardonnay, chenin, cabernet franc, grolleau, grolleau gris, orbois, pineau d'Aunis, pinot noir.

Chenin ou orbois représentent au moins 60 % de la cuvée. Le chardonnay peut représenter jusqu'à 40 %.

Les fines bulles ont une structure à dominante acide qui leur apporte fraîcheur et finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées. Une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

FINES BULLES ROSÉES

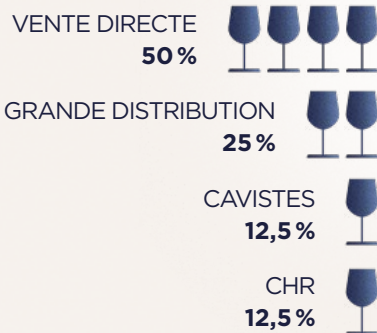
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Des vins issus de deux cépages parmi le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le côt, le gamay, le grolleau, le grolleau gris, le meunier, le pineau d'Aunis, le pinot gris et le pinot noir. Le cépage principal ne peut pas excéder 70 %.

Les fines bulles rosées sont des vins fruités et aromatiques, avec beaucoup d'élégance au nez.

RÉPARTITION DES VENTES DES VINS DE L'AOC TOURAINE EN VOLUME

COMMERCIALISATION EN FRANCE



80%
FRANCE



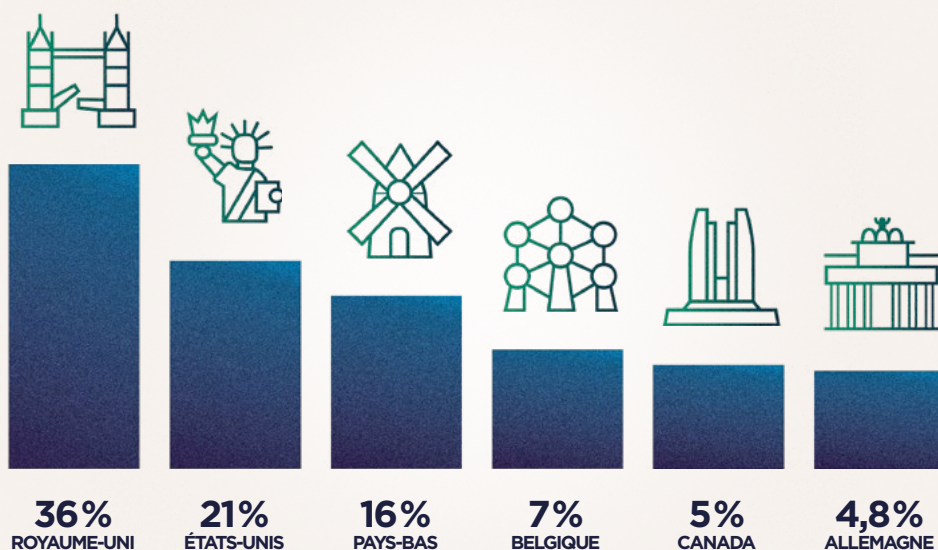
20%
EXPORT

L'AOC TOURAINE À L'EXPORT

A l'instar des Châteaux de la Loire, les vins de l'AOC Touraine suscitent un enthousiasme considérable auprès du public étranger. Dans cet élan, les vins de l'AOC Touraine ne cessent de gagner en notoriété à l'international.

La part de marché à l'export représente 20% des volumes, principalement dans les pays anglo-saxons. Les consommateurs au Royaume-Uni sont des amateurs avertis des vins de l'AOC Touraine depuis plusieurs années. Les ventes aux Etats-Unis - premier marché mondial du vin - connaissent également un dynamisme important, qui témoigne d'un réel engouement pour nos vins. Au total, les vins blancs représentent 90% des volumes exportés.

RÉPARTITION DES EXPORTATIONS PAR PAYS EN VOLUME



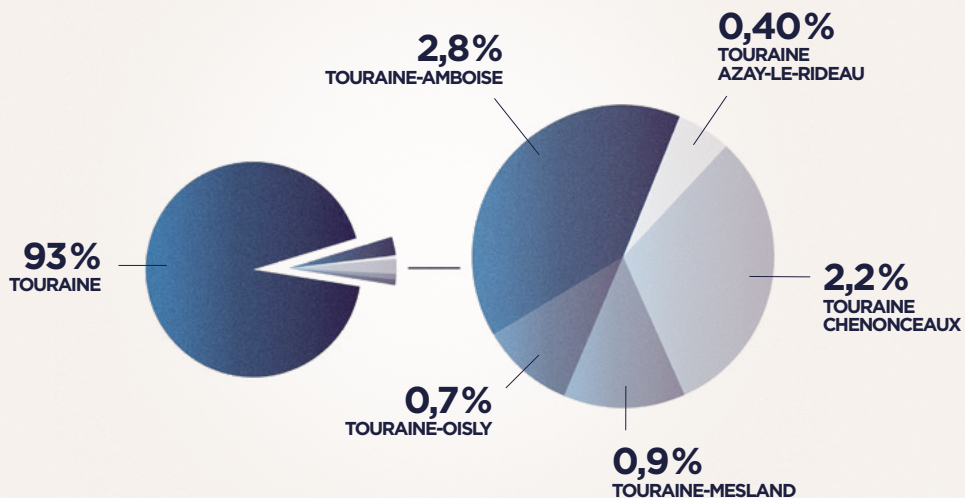


LES VINS DE L'AOC TOURAINE SUSCITENT
**UN ENTHOUSIASME CONSIDÉRABLE AUPRÈS
DU PUBLIC ÉTRANGER.**

LES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES

L'AOC Touraine et ses cinq dénominations produisent en moyenne chaque année 220 000 hectolitres, soit plus de 28 millions de bouteilles.

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION DES VINS DE L'AOC TOURAINE



TOURAINE-AMBOISE

Débutant à l'est de Chaumont-sur-Loire et Rilly-sur-Loire dans le département du Loir-et-Cher, les premières côtes s'étendent avec élégance de chaque côté de la vallée de la Loire. En descendant le fleuve, nous arrivons en Indre-et-Loire sur les versants est de Cangey à Nazelles-Négron, en passant par Limeray, Pocé-sur-Cisse, et Saint-Ouen les Vignes. Sur les versants ouest, nous descendons de Mosnes à Amboise, en passant par Chargé et Saint-Règle. Le terroir est très marqué par des sols argilo silex ou sols perruches, qui apportent une typicité aux vins de Touraine-Amboise.

VINS BLANCS : CHENIN

C'est le cépage du Chenin, qui a cette particularité de pouvoir être décliné en vin sec, demi-sec, moelleux et même liquoreux. Il est élégant et vif, et pourra développer un panel aromatique complexe, tout en profitant d'un fort potentiel de garde.

VINS ROUGES : CÔT

C'est le cépage du Côt qui est la trame historique de l'appellation, car il a su être préservé par les vignerons, grâce aux sélections massales rigoureuses. Le terroir sur lequel il repose lui donne son caractère atypique. De souple à puissant, selon son passage sous-bois, il conservera malgré tout des tanins fins et soyeux, et une belle présence en bouche.

VINS ROSÉS

L'assemblage du Côt avec le Gamay donnera une jolie note de fruité au nez, et une belle fraîcheur en bouche.

TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU

Sur le territoire viticole d'Azay-le-Rideau, se côtoient plusieurs appellations d'origine contrôlée. On y élabore des Touraine (rouge, blanc et rosé), des Touraine Méthode Traditionnelle, ainsi que des Crémant de Loire. Une soixantaine d'hectares sont plus particulièrement dévolus à l'appellation Touraine Azay-le-Rideau blanc (en Chenin Blanc) depuis 1953, et rosé (en Grolleau) depuis 1976.

Entre les vallées de la Loire et de l'Indre, le vignoble de collines et de replats sablo-graveleux s'étend sur six communes de l'Indre-et-Loire : Azay-le-Rideau, Cheillé, Lignières-de-Touraine, Rivarennnes, Saché, Vallères.

Les neuf producteurs actuels tiennent à mettre en avant l'originalité et la spécificité des vins d'Azay-le-Rideau, en créant une image forte et dynamique dans un esprit de renouveau, dans le cadre notamment d'un partenariat avec le Château National d'Azay-le-Rideau, où les vignerons organisent deux « Soirées 18/22 » en juillet et en août.

VINS BLANCS : CHENIN

Des vins fruités, secs, tendres ou moelleux. Vins harmonieux au fin bouquet d'acacia et d'églantine marqué d'une pointe minérale.

VINS ROSÉS : CÉPAGE PRINCIPAL : GROLLEAU (peut être assemblé avec cabernet franc, côt, gamay)

Vins légers, élégants et délicats, ils arborent une robe pale aux reflets violacés. Ils délivrent des notes de cerise, de framboise et de poire qui se mêlent à des senteurs de rose et de lilas sur un fond poivré.

TOURAINÉ-CHENONCEAUX: L'ÉLÉGANCE AU FIL D'UN TERROIR

Le vignoble de Touraine-Chenonceaux, qui se distingue par sa grande homogénéité, couvre les deux rives du Cher, et se concentre sur les hauts de pente. Il s'étend sur une vingtaine de communes, dans les deux départements du Loir-et-Cher et de l'Indre-et-Loire. Une cinquantaine de vigneronns produisent avec passion des vins haut de gamme, dont l'élaboration passe par un cahier des charges technique précis et contraignant, et l'autorisation de commercialisation est soumise à une validation qualitative rigoureuse.

La dénomination Touraine-Chenonceaux est immanquablement liée au château éponyme, où elle organise en juillet l'événement « Dégustation sous les étoiles ».

VINS BLANCS: 100% SAUVIGNON

Ils possèdent une expression aromatique intense, révélant des arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs à chair blanche (pêches, poires), mais aussi d'abricots, d'agrumes et de fruits exotiques. L'élevage sur lies fines, au minimum jusqu'au 30 mars qui suit la récolte, apporte rondeur, finesse et complexité.

VINS ROUGES:

Assemblage Côt (Malbec) et Cabernet Franc : 80% de Côt maximum (avec un minimum de 65%), et 20% minimum de Cabernet Franc.

Ils se distinguent par leur grande personnalité aromatique et par le fondu de leurs tanins. Notes de fruits noirs compotés, de réglisse et de menthol en rétro nasal. L'élevage jusqu'au 31 août qui suit la récolte, permet d'obtenir des arômes complexes et des tanins ronds et soyeux.

TOURAINÉ-MESLAND

Au nord-est de l'aire de l'AOC Touraine, la dénomination « Touraine Mesland » correspond à un rebord de plateau regardant la Loire au sud. Les sols y sont unis par la présence de silex et de sables du Miocène. Une dizaine de vigneronns produisent des vins blancs issus principalement du Chenin (60% à 70%), des rosés issus du cépage Gamay, et des vins rouges issus d'assemblages de Gamay, souvent majoritaire, de Cabernet franc, et de Côt.

Le vignoble de Touraine-Mesland s'étend dans le Loir-et-Cher sur un territoire d'environ 105 hectares, sur six communes situées sur la rive droite de la Loire, face au château de Chaumont-sur-Loire: Chambon-sur-Cisse, Chouzy-sur-Cisse, Mesland, Molineuf, Monteaux et Onzain.

VINS BLANCS :

Le chenin est le cépage principal. Le sauvignon doit intervenir dans une proportion maximale de 30 % de l'encépagement. Le chardonnay intervient dans une proportion inférieure ou égale à celle du sauvignon, et au maximum de 15% de l'encépagement.

Vins qui présentent une expression aromatique complexe révélant des arômes floraux (aubépine, tilleul, verveine), et des notes plus fruitées (agrumes, poire).

VINS ROSÉS :

Le gamay noir à jus blanc doit intervenir dans une proportion ne pouvant être inférieure à 80% de l'encépagement, côt et cabernet franc pouvant accessoirement intervenir dans l'assemblage.

Vins frais, spontanés, aux reflets subtils, qui offrent un bouquet très particulier dû principalement au terroir de l'appellation, et au travail de vinification original qui leur est réservé.

VINS ROUGES :

Le gamay noir à jus blanc doit intervenir dans une proportion comprise entre 40 % et 60% de l'encépagement, le côt et le cabernet franc doivent intervenir chacun dans une proportion comprise entre 20 % et 30 % de l'encépagement.

Vins subtils qui se caractérisent par leur parfum de griotte et la délicatesse de leurs tanins.

TOURAINE-OISLY: LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DU VAL DE LOIRE

Entre la Loire et le Cher, la dénomination Touraine-Oisly s'étend sur dix communes au cœur de la Sologne viticole: Oisly, Chémery, Choussy, Contres, Couddes, Méhers, Sassay, Soings-en-Sologne, Saint-Romain-sur-Cher, Thenay.

Sur les meilleures parcelles de ce terroir de sables sur argiles, une douzaine de vigneron produisent des vins blancs d'exception 100 % Sauvignon. Élevés sur lies fines pendant six mois, les vins Touraine-Oisly sont rigoureusement sélectionnés au cours d'une validation qualitative avant commercialisation.

VINS BLANCS : 100 % SAUVIGNON

Tout en élégance et en finesse, ces vins racés et subtils offrent une large palette aromatique: des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. L'élevage sur lies fines pendant plusieurs mois leur apporte de l'ampleur, de la complexité et une belle longueur en bouche.

L'ESSENTIEL EN CHIFFRES

4 CÉPAGES PRINCIPAUX

SAUVIGNON | GAMAY
CÔT | CABERNET FRANC

5 DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES

TOURAINE -AMBOISE
TOURAINE-AZAY-LE-RIDEAU
TOURAINE-CHENONCEAUX
TOURAINE-MESLAND
TOURAINE-OISLY



AIRE DE L'AOC
5000 HECTARES



NOMBRE D'OPÉRATEURS
500

COMMERCIALISATION



----- PRODUCTION -----
220 000 HECTOLITRES



28 000 000 DE BOUTEILLES



FRANCE
80%



EXPORT
20%

4 COULEURS

BLANC | ROUGE
ROSÉ | BULLES



59%
VINS BLANCS



22%
VINS ROUGES

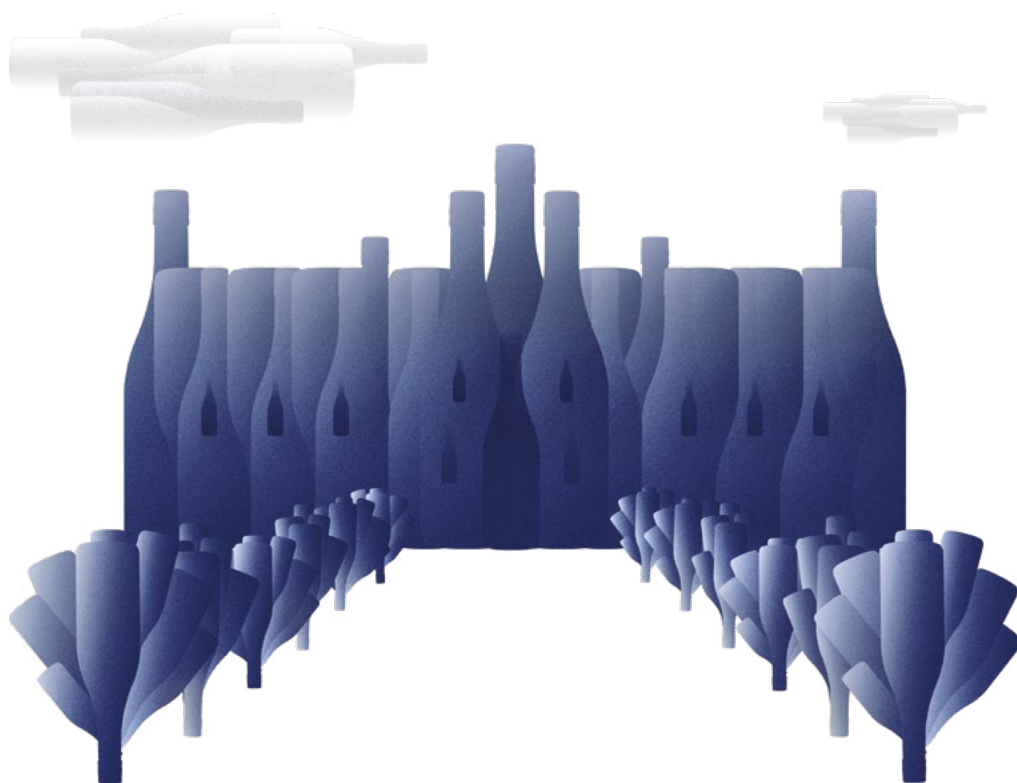


8%
VINS ROSÉS



11%
FINES BULLES

TOURAINÉ
VINS DU VAL DE LOIRE



Contact Presse :
CORINNE COLLAIN
Tél. : 07 84 51 61 35
ccollain@vintouraine.com

VINTOURAINE.COM