



## Touraine Azay-le-Rideau blanc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Le Touraine est un vin tranquille rouge, blanc, rosé ou un vin effervescent blanc, rosé produit dans le Val de Loire à l'est et à l'ouest de Tours. Les vins blancs sont élaborés à partir du sauvignon tandis que les vins rouges sont issus d'un assemblage de plusieurs cépages. Pour le Touraine Gamay : gamay (85 %), cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir ou côt. Pour le Touraine Rouge : côt et cabernet franc principalement, et accessoirement cabernet sauvignon, pinot noir ou gamay.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges « Touraine Gamay » à la robe cerise, dévoilent des arômes chaleureux de petits fruits rouges. □ Les « Touraine Rouge » sont élégants et puissants, et expriment des notes de fruits rouges et noirs. □ Les blancs, eux, expriment des notes fruitées (agrumes, fruits exotiques) et florales (fleurs blanches). □ Quant aux effervescents blancs et rosés, ils possèdent des arômes fruités et briochés.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vignes de l'AOP Touraine sont plantées sur un plateau d'une centaine de kilomètres dans une zone de confluence où le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. □ L'AOP Touraine bénéficie d'un climat océanique dont l'influence s'atténue dès que l'on avance vers la partie orientale, à hauteur du méridien de Tours, comme en témoigne la plus grande amplitude thermique de cette zone.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Touraine est reconnu en appellation d'origine depuis 1939. Les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux et sur les rebords de plateaux modelés par la Loire et ses affluents. Ils se sont adaptés aux différents climats de ce large territoire en sélectionnant des cépages adaptés : sauvignon, côt, cabernet franc et gamay.

### Le saviez-vous

Au sein de l'appellation, 5 dénominations se démarquent par la diversité de leurs milieux naturels : Amboise, Azay-le-Rideau, Chenonceaux, Mesland et Oisly. Leurs vignobles possèdent des règles de production plus contraignantes dont le strict respect permet aux vignerons d'apposer le nom du territoire sur l'étiquette de ses vins (ex : Touraine Amboise, Touraine Chenonceaux etc.).

## Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

Situé entre Tours et Chinon, le vignoble déclaré en AOC Touraine Azay-le-Rideau s'étend sur six communes qui s'épanouissent sur les coteaux de l'Indre et de la Loire, non loin de leur confluent.

Carte

[Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat des Producteurs de vins d'AOC Touraine

---

4 rue Gutenberg  
41140 NOYERS-SUR-CHER

**N°SIRET** : 41994419400010

**Président(e)** : GOSSEAUME Lionel **Contact** : FAURE Philippe

**Tél.** : 02 54 75 55 96 / 07 84 51 61 87

**Mél.** : [direction@vintouraine.com](mailto:direction@vintouraine.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Tours

---

12 place Anatole France  
37000 TOURS

**N°SIRET** : 13000270200251

**Tél.** : 02 47 20 58 38

**Fax** : 02 47 20 92 72

**Mél.** : [INAO-TOURS@inao.gouv.fr](mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) Comité d'inspection des vins de Touraine (CIVT)

---

Siège  
509 Avenue de Chanteloup  
37400 AMBOISE

**N°SIRET** : 42092091000015

**Président(e)** : KRAFT Laurent **Contact** : Joël ARDOUIN

**Tél.** : (33) (0)2 47 79 02 30

**Fax** : (33) (0)2 47 79 02 92

**Mél.** : [contact@civt.net](mailto:contact@civt.net)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/touraine-azay-le-rideau-blanc-23358>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Touraine\\_A\\_12062009.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Touraine_A_12062009.pdf)
2. <mailto:direction@vintouraine.com>
3. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@civt.net>