

# Clos Roussely

Francia - Loira - Angé



## IRRÉDUCTIBLE BLANC

100% Sauvignon Bianco

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in botti di rovere da 400 litri. Nessun additivo, poi in anfore

**Affinamento:** 12 mesi in anfora

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** aromi fruttati

**Sapore:** delizioso e rinfrescante

**Grado Alcolico:** 12,5% vol

# GR



**Proprietà / Fondatori** Vincent Roussely / Anatole Roussely

**Inizio Attività** 1910

**Vitivinicultura** Biologica Certificata

**Ettari** 10

**Bottiglie prodotte** 50.000

Situato nel piccolo paese di Angé-sur-Cher, nel cuore della denominazione Touraine e Touraine-Chenonceaux, il Domaine è condotto da Vincent Roussely che rappresenta la 4a generazione della famiglia di vignaioli. Certificato in Agricoltura Biologica dal 2007 può contare su vigne di 80 anni che insistono su un terroir argilloso-calcareo con molte selci, dove il clima temperato consente al Sauvignon Blanc di esprimersi al meglio anche se il Cabernet, qui è interpretato in modo magistrale. Vecchie vigne lavorate a cavallo, grande attenzione alla diversità vegetale e cura della vigna fanno di Clos Roussely un perfetto interprete della Touraine.