CUZZIOLGRANDIVINI

Clos Roussely

Francia - Loira - Angé

L'ESCALE TOURAINE

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Touraine
Terreno: argilloso-calcareo
Vendemmia: manuale e meccanico
Vinificazione: con lieviti indigeni a temperatura controllata, fermentazione in vasca sur lie
Affinamento: in vasca sulle fecce fini
Colore: giallo paglierino
Profumo: fruttato, note di agrumi e di fiori bianchi
Sapore: di notevole freschezza
Grado Alcolico: 12,5% vol

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.