

Clos Roussely

Francia - Loira - Angé



GR

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

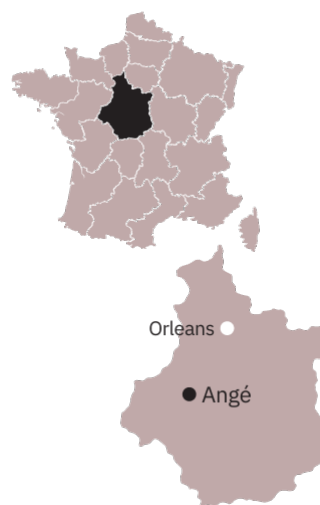
Affinamento: in vasca sulle fecce fini

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.