

Clos Roussely

Francia - Loira - Angé



RÊVE DE GOSSE VDF

60% Pineau d'Aunis, 20% Côt, 20% Cabernet Franc

Zona di produzione: Touraine

Terreno: argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione di 21 giorni, fermentazione malolattica in barriques da 400 lt

Affinamento: 12 mesi di fusti di rovere francese, imbottigliamento nel mese di settembre

Colore: rosso rubino

Profumo: frutti rossi molto maturi

Sapore: tannico con un bell'equilibrio con buon potenziale di invecchiamento in bottiglia

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.