

# TOURAINES CHENONCEAUX 2022

## Vincent Roussely



**Situation** : Le vignoble se situe en plein cœur du village d'Angé et surplombe les rivages du Cher. Situé sur l'aire d'appellation Touraine et Touraine-Chenonceaux. Il s'étend sur 8 hectares certifiés en Agriculture Biologique, depuis 2007. Les plus vieilles vignes du domaine sont âgées de 80 ans. Vincent Roussely décide de reprendre l'exploitation familiale de 4 générations en 2001. Mot d'ordre « Pas d'herbicides, de pesticides, de molécules chimiques ». Les plus vieilles vignes sont travaillées à l'aide du cheval.

**Encépagement** : Vieilles vignes de Sauvignon (45ans)

**Terroir** : argilo calcaire avec de nombreux silex

**Température de Service** : 11°C.

**Potentiel de Garde** : 2 à 3 ans

**Observations** : Un élevage en cuve inox sur lies fines pendant 8 mois confère un nez riche et complexe, sur des notes de fleurs blanches et de citron confit. La bouche est gourmande au registre finement exotique et épicé et d'un bel équilibre fraîcheur.

Très belle identité d'un Sauvignon de gastronomie.

**Accords Gourmands** : Tartare de Dorade au combava, Sushi de Saumon à la mangue, Sandre au beurre blanc, fromages de Chèvre...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)

