

TOURAINES « LE CLOS » 2022

Le Clos 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 : 100 % Sauvignon

Terroir : argilo calcaire avec de nombreux silex

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : vin de plaisir immédiat

Observations : Le nez est dominé par un joli bouquet floral, sur des notes d'agrumes confit. La bouche est riche et acidulée, un registre typique du Sauvignon d'un bel équilibre fraîcheur et une matière fruitée (citron jaune confit). Ce vin de plaisir immédiat est un appel au plaisir printemps / été.

Accords Gourmands : Tartare de Dorade au combava, Rouget Grondin coulis d'agrumes, Valençay, Pouligny St Pierre...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com