

GR CLOS ROUSSELY

Vins fins du Val de Loire

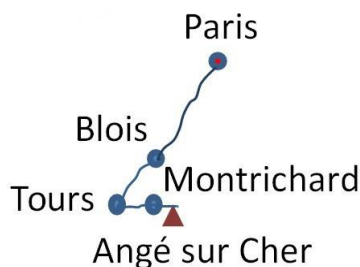
~ Le Domaine ~

Appellation : Touraine
et Touraine Chenonceaux

Surface du domaine : 11hectares

Cépages Blancs: Sauvignon, Chardonnay

Terroir : Argilo calcaire, renforce la fraîcheur
et la puissance aromatique



L'ESCALE

« Fruité & léger »

~ Vin Blanc ~

Cépage : 100% Sauvignon.

Vendange : Manuelle

Agriculture : En conversion bio

Age de la vigne : 15-25ans

Vinification : avec les levures indigènes à température
contrôlée, fermentation et élevage en cuves sur lies fines.

Service : 12-14°C

Optimum pour le consommer: 2 à 3 ans



~ Dégustation ~

Argumentations: Fruité avec une belle fraîcheur, notes
d'agrumes et de fleurs blanches

Accord mets-vins:

L'EScale accompagne à merveille les apéritifs, entrées froides,
plateaux de fruits de mer et fromages de chèvres...

Vincent Roussely

Domaine du Clos Roussely - 11route du Château - 41400 Angé sur Cher