Domaine du Clos Roussely
2017 Touraine
Gamay Canaille - BIO - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK
Rood met paarse reflecties. Aroma's van verse rode vruchten zoals aardbei en kers met kruidige toetsen. De smaak is vol met zijdezachte structuur.

Klimaat:
Een door de Atlantische oceaan beïnvloed, mild, klimaat met relatief weinig regen en meest westelijke, Atlantische winden. In de zomer is het meest warm en zonnig. De herfst is relatief warm, vochtig en nevelig.

Ondergrond:
Kalkrijke klei

Vinificatie:
Touraine appellation gebied. Gelegen te Angé sur Cher, 35 km ten zuidoosten van Tours en 3 km stroomopwaarts van Chenonceaux. Oppervlakte is 22 hectare. Bodem van klei en silex. Druivensoort: 100% Gamay. Eenvoudige Guyot snoei en manuele & biologische teelt. Opbrengst is 42 hl / ha. Wijnstokken van 20 à 50 jaar oud. Vinificatie: maceratie gedurende 6 dagen met een rijping van 8 maanden voor het bottelen.

DOMAINE DU CLOS ROUSSELY
Vincent Roussely Vigneron, St. Georges sur Cher. De wijngaarden liggen vlakbij het kasteel van Chenonceaux en beslaan een oppervlakte van 26 hectares. Ze zijn beplant met Sauvignon, Pineau d'aunis, Chenin, Gamay, Cabernet Franc en Côt. Vincent maakt deel uit van een nieuwe lichting wijnbouwers die respect voor het terroir en het leefmilieu hoog in het vaandel dragen. De wijngaarden worden op biologische wijze beheerd en volledig met de hand geplukt.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl