

**Touraine Amboise Blanc dom BONNIGAL - BODET Le Clocher 2022 75 cl**

Le nez est frais citronnée, sur les agrumes, légèrement toasté, un vin plein de tension et de fraîcheur avec une fin de bouche salivante, tout sur le f



**Référence :** 471352

**Prix :** 21.10 €

**Descriptif :**

**Touraine Amboise Blanc dom BONNIGAL - BODET Le Clocher 2021 75 cl**

Le domaine à été créée par Georges BONNIGAL( Domaine de l Prévoté) en 1927, situé à Limeray, sur le coteau de la rive nord de la Loire, proche d'Ambois. Depuis 2015, Jean Baptiste BONNIGAL qui incarne la 4 ème Génération dirige le domaine associé avec son ami de longue date Stéphane BODET. leur volonté est d'être proche de la nature, de réaliser des vins représentatifs du millésime avec justesse, netteté, pureté, . Pour cela un travail très important est fait à la vigne, le binage est effectué tous les 15 jours pour aérer le sol, afin de développer la vie microbienne et ainsi favorise et renforce le développement de différentes plantes, Ils réalisent du parcellaire, font l'effeuillage manuel, l'ébourgeonnage, partiquent l'enherbement dans les vignes, gestion d' eco système, les vendanges sont manuelles. mais aussi à la Cave un investissement a été fait en cuverie , table de tri, un travail d'orfèvre, de la précision partout,.....

Le Clocher est une cuvée parcellaire sur un terroir argilo-calcaire exposé sud, à proximité de la falaise

notes de dégustation :

Le nez est frais citronnée, sur les agrumes, légèrement toasté, un vin plein de tension et de fraîcheur avec une fin de bouche salivante, tout sur le fil

cépage: 100% chenin, : passage sur la table de tri et pressurage direct. Fermentation et élevage en barrique et en fût de chêne (barrique de 225 litres et demi-muids de 620 litres) pendant 12 mois sur les lies fines. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

T°S: 8 -10°C

[Lien vers la fiche du produit](#)