

Touraine Amboise Sec 2021 tendre Les Clos de Beauce domaine Bonnigal-Bodet à LIMERAY

Ce vin fin et frais, riche, expressif, mandarine , fruits blanc(poire)allant sur les fruits exotiques, la bouche est onctueuse mais avec une belle t



Référence : 471347

Prix : 19.00 €

Descriptif :

Touraine Amboise Sec 2021 tendre Les Clos de Beauce domaine Bonnigal-Bodet à LIMERAY

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'Amboise. 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,.....

notes de dégustation :

Ce vin fin et frais, riche, expressif, mandarine , fruits blanc(poire)allant sur les fruits exotiques et les agrumes, la bouche est onctueuse mais avec une belle tension, un boisé fondu apporte une touche de volume, une belle minéralité intervient sur ce millésime qui permet d'avoir une belle fraîcheur, toujours avec des

notes d'agrumes et d'acacia .

cépage :100% chenin,sélection parcelle situé en pente plein sud proche de le Loire, sur sol argilo à silex sur calcaire, vendange manuelle, puis passage 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 malo-lactique n'est pas recherchée

accords :terrines d'asperge, plat sucré-salé de viande blanche (abricots secs, miel...), saumon mariné, de la cuisine asiatique ou simplement un bon fromage de chèvre affiné.

T°S : 10 - 12 °C

G : 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)