

Touraine Amboise blanc Expression chenin Dom de la Gabillière 2019 75 cl Terra Vitis

nez ouvert, beaucoup de parfums sur des notes de fraise des bois et de coing. Le palais est frais, le muguet, le citron, avec une finale, longue, boisée



Référence : 471342

Prix : 8.65 €

Descriptif :

Touraine Amboise blanc Expression chenin Dom de la Gabillière 2019 75 cl Terra Vitis

Le Domaine de la Gabillière est le domaine d'application du Lycée Viticole d'Amboise. Les élèves du lycée sont formés sur les étapes de leur futur métier en participant à des travaux pratiques au chai et dans les vignes.

Outre sa mission pédagogique, il est à noter que l'exploitation sert de support expérimental à l'échelle de la Région en liaison avec les organismes de recherche et de développement technique et professionnel, tels que l'Institut français du Vin, Interloire, la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire et la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher. De nombreux essais viticoles et vinicoles sont suivis au sein du chai afin d'améliorer les techniques de production et la qualité des vins.

Son vignoble s'étend sur 20 ha au sud de la Loire à Amboise et à Saint-Règle, et au nord de la Loire à Saint-Ouen-les-Vignes. Les cépages majoritaires sont le Chenin et le Sauvignon pour les blancs, et le Gamay, le Cabernet franc et le Côt pour les rouges. L'exploitation est située sur les aires d'appellation de Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire. Elle produit une large gamme de vins, allant du rouge léger et fruité au blanc liquoreux.

notes de dégustation :

on découvre un nez ouvert développant beaucoup de parfums sur des notes de fraise des bois et de coing. Le palais est frais, le muguet, le citron, avec une finale, longue, boisée et fondue, relevée par des notes subtiles de fraise des bois. Ce vin est prometteur pour une garde de quelques années sans problème

cépage : 100% chenin, avec un élevage en demi muids (barriques de 500 Litres)

T°S: 8°C

G:8 - 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)