Touraine Amboise Sec le Buisson 2020 domaine Bonnigal -Bodet à LIMERAY

Le nez est franc, sur les agrumes, citron,fleur blanche, le boisé apporte un coté grillé, de noisette, la bouche est franche, ciselée, avec une grand

Référence : 471346

Prix : 26.00 €

Descriptif :

Touraine Amboise Sec le Buisson 2020 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'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'enherbemant 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 :

Le nez est franc, sur les agrumes, citron,fleur blanche, le boisé apporte un coté grillé, de noisette, la bouche est franche, ciselée, avec une grand longueur, le silex est là , on le croque, d'une grande pureté, un grand blanc ...

cépage : 100% chenin,cuvée parcellaire, vignes situées sur un terroir argile à silex sur calcaire turonien orienté sud au bord d’une falaise

vendange manuelle, 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 malo-lactique n’est pas recherchée

accords : fruits de mer,mousse de homard,tartare de saumon fumé,asperges fraiches sauce mousseline, poisson maigre de mer ou d’eau douce cru ou cuit,cuisine Japonaise,tajine de saumon, risotto aux gambas,fromage de chèvre sec, camembert,comté, rocamadour

T°S : 8- 10°C

G: 2026 et plus

Lien vers la fiche du produit