

### **Touraine Rosé 2022 Domaine de la Gabillière 75 cl HVE**

Le nez présente de jolies notes de bonbons , arlequin,, très florale pour ce millésime, mais aussi de fleurs blanches. C'est un vin frais et gras en b



**Référence :** 470005

**Prix :** 6.50 €

#### **Descriptif :**

### **Touraine Rosé 2022 Domaine de la Gabillière 75 cl HVE**

Le domaine de la Gabillière est attenant à la Pagode de chanteloup. Cest un domaine d'application pédagogique appartenant au Lycée Viticole d'Amboise, au cours de leur formation, les élèves du lycée acquièrent les gestes et savoir faire de leur futur métier en paticipant aux travaux pratiques au chai et dans les vignes. Outre sa mission pédagogique, l'exploitation est aussi un centre d'expérimentation en liaison avec les organismes de recherche et de développement de la filière viticole ( chambre d'agriculture, l'institut Français Vigne et Vin). Il s'étend sur 20 hectares de part et d'autre de la Loire sur les communes d'Amboise, Saint-Règle, Saint ouen les vignes. Les cépages cultivés sont typiques du Val de Loire avec le chenin et le sauvignon blanc, et le côt , cabernet franc et gamay de Touraine. L'exploitation est située sur les aires d'appellations Touraine , Touraine Amboise, et Crémant de Loire, Certifié Terra Vitis .

notes de dégustation:

Belle robe rose cuivré. Le nez présente de jolies notes de bonbons , arlequin,, très florale pour ce millésime, mais aussi de fleurs blanches. C'est un vin frais et gras en bouche, aux notes de fruits rouges (groseille, fraise). Sa finale est longue, et fraîche.

cépages: 45% gamay, 30% côt, 25 % cabernet franc, vignes de 25 ans, sur sol argiles à silex ( perruche et bournais) et limons sableux. Pressurage direct et lent pour extraire les meilleurs jus. Vinification à basse température 16-17°C) pour préserver les arômes.

accords: apéritif, charcuteries, grillades, plats épicés, et les desserts ( tarte aux fruits)

T°S: 8- 9°C

G: 2 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)