

# VIN DE FRANCE

## « IRREDUCTIBLE » 2022

### Vincent Rousseley



**Situation** : Le vignoble se situe en plein cœur du village d'Angé et surplombe les rivages du Cher. Situé sur l'aire d'appellation Touraine et Touraine-Chenonceaux. Il s'étend sur 8 hectares certifiés en Agriculture Biologique, depuis 2007. Les plus vieilles vignes du domaine sont âgées de 80 ans. Vincent Rousseley décide de reprendre l'exploitation familiale de 4 générations en 2001. Mot d'ordre « Pas d'herbicides, de pesticides, de molécules chimiques ». Les plus vieilles vignes sont travaillées à l'aide du cheval.

**Encépagement** : Pineau d'Aunis 100%

**Terroir** : argilo calcaire avec de nombreux silex

**Température de Service** : 16°C.

**Potentiel de Garde** : 2 à 3 ans

**Observations** : Une véritable friandise ! L'olfactif se développe sur des notes de raisin frais fraîchement cueilli et de petites baies rouges. La trame de bouche très juteuse et gourmande nous dirige vers une cuvée digeste et primeur. Cette cuvée est dotée d'un bel équilibre acidulé et croquant ; une seule philosophie « Le Fruit ».

**Accords Gourmands** : Apéritif, Charcuteries, Travers de porc grillé...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)

