

Domaine du Clos Roussely Vins fins du Val de Loire

~ Le Domaine ~

Appellation : Touraine terroir de Chenonceaux

Géographie : Situé à Angé sur Cher, 35km au sud-est de Tours et 10 minutes en amont de Chenonceaux.

Surface du domaine : 22 hectares

Plus vieilles vignes : Plantée en 1905

Terroir: argilo-calcaire en coteaux



Le Clos



~ Le Vin Blanc ~

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Conduite de la vigne : taille guyot simple et les vendanges sont manuelles.

Rendement: 31 hl/ha

Age des vignes : 25 ans

Vinification : 20% de macération pelliculaire, fermentation lente en cuves inox.

Elevage : sur lies fines jusqu'au printemps.

~ Dégustation ~

Jaune brillant avec des reflets argentés. Belle intensité aromatique avec des notes de fruits exotiques qui évoluent sur des arômes de fleurs blanches.

Attaque en bouche ample avec un bel équilibre. Des arômes d'abricot et de pêche se combinent avec persistance.

Très belle harmonie d'ensemble pour un vin recherché qui sera l'accompagnement privilégié de vos apéritifs ou des dégustations de crustacés et de poissons.

Vincent Roussely Vigneron

Domaine du Clos Roussely - 11 route du Château - 41400 Angé sur Cher
Tel/Fax : 02.54.32.86.46 / clos_roussely@yahoo.fr

Domaine du Clos Roussely

Vins fins du Val de Loire

~ Le Domaine ~

Aire d'appellation : Touraine (Val de Loire)

Géographie : Situé sur les coteaux du Cher à Angé sur Cher, au sud-est de Tours et à 5 km de Chenonceaux.

Surface du domaine : 22 hectares

Plus vieilles vignes : Plantée en 1905

Terroir : argilo-calcaire en coteaux.



Esprit du Clos 2005

~ Le Vin Blanc ~

Cépage : 100% Sauvignon

Vendange : Manuelle

Age de la vigne : de 25 à 32 ans

Vinification : fermentation en fûts de chêne français et élevage pendant 8 mois sur lies fines.

Production : 5000 bouteilles

Service : 12-14°C

Optimum pour le consommer: 3-5 ans

Cette cuvée est en bouteilles numérotées et coniques, gage d'authenticité.

~ Dégustation ~

Sa couleur est jaune pâle avec des reflets argentés. Le premier nez est délicat et livre progressivement des arômes de fleurs blanches et de tilleul.

Esprit du Clos surprend par la finesse de ses arômes. En bouche, on retrouve des notes de fruits exotiques qui se marient avec la vanille. L'attaque est ample et souple. L'impression finale est douce.

En cocktails où en accompagnement de poissons froids où chauds type saumon, sushi où avec des poissons en sauce.

Vincent Roussely Vigneron - Domaine du Clos Roussely
11 route du Château - 41400 Angé sur Cher
Tel/Fax : 02.54.32.86.46 / clos_roussely@yahoo.fr

Domaine du Clos Roussely

Libertine 2009

~ Le Domaine ~

Aire d'appellation : Touraine (Val de Loire)

Géographie : situé sur les coteaux du Cher à Angé sur Cher, au sud-est de Tours et à 5 km de Chenonceaux.

Surface du domaine : 26 hectares

Plus vieille vigne : 102 ans

Cépages blancs : Sauvignon blanc

Terroir : argilo calcaire en coteaux



~ La Vigne ~

Cépage : Sauvignon

Sol : argilo calcaire en coteaux.

Age de la vigne : 42 ans

Taille : courte à coursons 3 fois 2 yeux

Vigne : travail du sol

Rendement : 12 hl/ha

Surface : 0.70 ha

~ Le Vin Blanc Moelleux ~

Vendange : à la main par trois tris décalés

Vinification : La fermentation alcoolique se fait avec des levures indigènes et a lieu en fût pendant 2 mois à 13°C.

Elevage : en fûts sur lies de fermentation pendant 6 mois.

Production : 1924 bouteilles

TAV : 13.1°C

Sucres : 74g/l

Dégustation : ses arômes intenses de coing et d'abricot vous surprendront. Ce nectar peut se savourer en apéritif,

Vincent Roussely Vigneron - Domaine du Clos Roussely – 11 Route du Château- 41400 Angé
Tél/Fax : 02.54.32.86.46 / clos_roussely@yahoo.fr

Domaine du Clos Rousseley



~ Le Domaine ~

Aire d'appellation : Touraine

Géographie : Situé à Angé sur Cher, 35 km au sud-est de Tours et 5 km en amont de Chenonceaux.

Surface du domaine : 22 hectares

Plus vieilles vignes : plantée en 1905

Cépages Rosés : Pineau d'Aunis

Terroir: argile à silex en coteaux

Temps Danse

Vignes centenaires



~ Le Vin Rosé ~

Cépage : 100% Pineau d'Aunis

Conduite de la vigne : taillé guyot simple, vendange manuelle et culture biologique.

Rendement: 18 hl/ha

Age des vignes : 105 ans.

Vinification : pressurage direct et fermentation lente à 16°C.

Elevage : en cuves inox sur lies fines pendant 5 mois.

Service : 12°C

~ Dégustation ~

Rose pâle brillant, les premiers arômes sont ceux de groseilles rattrapées rapidement par des notes plus épicées. L'attaque est souple et son équilibre le rend appréciable à toutes occasions.

Temps danse devient le complice des moments simples de partage et de convivialité entre amis.

Cette cuvée, issue d'une parcelle centenaire, marque par ses caractères de fraîcheur et d'épices. A boire, été comme hiver avec salade, grillades, mets épicés...



Vincent Rousseley Vigneron

Domaine du Clos Rousseley - 11 route du Château - 41400 Angé sur Cher

Tel/Fax : 02.54.32.86.46 / clos_rousseley@yahoo.fr

Domaine du Clos Rousseley



~ Le Domaine ~

Aire d'appellation : Touraine

Géographie : Situé à Angé sur Cher, 35km au sud-est de Tours et 3 km en amont de Chenonceaux.

Surface du domaine : 22 hectares

Cépages Rouges : Gamay, Cabernet et Côt

Terroir: argile à silex sur plateaux

Canaille

~ Le Vin Rouge ~

Cépage : 100% Gamay

Taille de la vigne : guyot simple et culture biologique

Rendement: 42 hl/ha

Age des vignes : de 20 à 50 ans

Vinification : macération de 6 jours avec élevage de 8 mois avant mise en bouteilles.

Service : 16°C



~ Dégustation ~

Rouge pourpre avec des reflets burlats. Les premiers arômes sont ceux de fruits rouges frais comme la fraise ou la cerise rattrapés ensuite par des notes plus épicées.

L'attaque en bouche est ample et les tanins sont soyeux.

Canaille devient le complice de vos repas en s'associant à merveille aux buffets de charcuteries, viandes et fromages.

Vincent Rousseley Vigneron - Domaine du Clos Rousseley - 11 route du château
41400 Angé sur Cher

Tel/Fax : 02.54.32.86.46 / clos_rousseley@yahoo.fr

Domaine du Clos Rousseley

~ Le Domaine ~

Aire d'appellation : Touraine

Géographie : Situé sur les coteaux du Cher à Angé sur Cher, au sud-est de Tours et à 10 min de Chenonceaux.

Surface du domaine : 22 hectares

Plus vieilles vignes : Plantée en 1905

Cépages Rouges : Cabernet , Côt et Gamay



Anthologie du Clos

~ Le Vin Rouge ~

Cépage : 70% Cabernet Franc, 20% Côt 10% Gamay.

Vendange : Manuelle

Age de la vigne : 45 ans

Vinification : Macération de 12 jours, 50% de ce vin a effectué sa fermentation malolactique et suivit un élevage de 8 mois en fûts de chêne français. Le vin n'a subi aucun collage.

Production : 7200 bouteilles

Service : 16-18°C

Optimum pour le consommer: 3 à 10 ans

~ Dégustation ~

Anthologie du Clos apprécie le carafage dans sa jeunesse. Sa couleur est rouge grenat intense et ses arômes sont très délicats avec des notes de fruits rouges très murs et de vanille.

L'attaque en bouche est ample et souple avec un très bel équilibre. Les tanins fondus assurent une belle persistance en bouche.

Anthologie du Clos s'associe en toute harmonie avec des charcuteries, du gibier, des viandes en sauces ou des fromages crémeux.

Vincent Rousseley Vigneron - Domaine du Clos Rousseley - 11 route du Château
41400 Angé sur Cher

Tel/Fax : 02.54.32.86.46 / clos_rousseley@yahoo.fr