

# Favorite

## Clos Roussely

**Región y Denominación**  
Vallée de la Loire, Francia

**Uva**  
73% Chenin, 14% Cabernet Franc, 13% Grolleau

**Cultivo**  
Orgánico, Culture raisonnée, vendimia manual.

### Filosofía

Clos Roussely pertenecía al castillo del pueblo de Angé. El viñedo está situado en el corazón del pueblo y tiene vistas a las orillas del río Cher. Situado en la zona de las denominaciones Touraine y Touraine-Chenonceaux. El terruño arcillo-calcáreo y el clima templado permiten una expresión soberbia de Sauvignon Blanc, la cuál representa el 80% de la superficie del viñedo. Las cepas más viejas tienen más de 80 años, se trabajan con caballo. Desde 1917, el bis-abuelo del actual dueño Vincent, compró el viñedo y se estableció como vigneron. Vincent es la cuarta generación del Clos Roussely. El viñedo está ubicado sobre un franja grande de calcaire y justo abajo están las cavas constuidas en la misma roca con perfectas condiciones para elaborar y conservar el vino.

### Estilo

Descubre este vino excepcional, envejecido en barricas durante 24 meses y madurado en canteras troglodíticas durante 36 meses. Ideal para cócteles, ceremonias y aperitivos, sorprende con su fina burbuja y aromas persistentes. Guarda de 2 a 4 años para disfrutar al máximo.



CLIMATS

