

# Domaine des Hauts Baigneux, Nicolas Grosbois Touraine Azay le Rideau - Touraine

*Nicolas Grosbois, qui a grandi à Bréhémont en bord de Loire, porte une affection particulière pour cette partie de la Touraine. Les hasards de la vie ont fait que le jeune vigneron a vu le potentiel de ces vignes et que la famille Deprez, propriétaire des vignes et du Château de la Cour au Berruyer était à la recherche d'un élan nouveau qui ferait de ce domaine le fleuron de l'appellation.*



## Les cuvées du domaine...



### Touraine Azay-le-Rideau Blanc Les chênes - Fruité et Minéralité

**Cépage :** 100% Chenin

**Terroir :** argiles sur sous-sol calcaire - Vignes âgées en moyenne de 25 ans

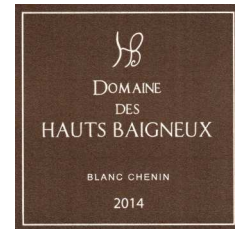
**Vinification :** Elevage en barriques de 225 litres - environ 18 mois sur lies fines

#### Dégustation :

Nez délicat de poire et fleurs blanches. La bouche est soutenue par une belle vivacité et une légère amertume caractéristique du Chenin.

#### Accords mets et vins :

Crustacés et Noix de Saint Jacques mais aussi viandes blanches simplement grillées.



### Touraine Azay-le-Rideau Blanc Blanc Chenin - Ampleur et Précision

**Cépage :** 100% Chenin

**Terroir :** argiles à silex sur sous-sol calcaire - Vignes âgées en moyenne de 30 ans

**Vinification :** Fermentation en demi-muids et en cuve « œuf béton » de 6 hl - Elevage 18 mois sur lies fines.

#### Dégustation :

Nez délicat de poire et fleurs blanches accompagnées de notes toastées. Une bouche corpulente née de l'élevage en barriques, présentant des notes vanillées et légèrement fumées. Une très légère amertume typique du Chenin soutient la longueur du vin.

#### Accords mets et vins :

Poissons en sauce, volailles en sauce crémée, viandes blanches.

## Dans la vigne...

#### Le terroir :

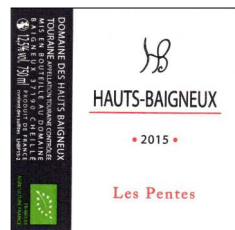
Le domaine d'environ 11 ha se répartit en 9 ha sur un terroir argilo-calcaire et une parcelle plus excentrée de 2 ha sur la commune de Saché, sous l'atelier Calder, sur un magnifique terroir d'argiles à silex planté en Chenin blanc. L'âge moyen des vignes est de 25-30 ans .

#### Vignes et culture :

- Le domaine en agriculture biologique est **certifié AB**, depuis la vendange 2014.
- **Vendanges manuelles en petites caisses.**
- Travail complet des sols **sans utilisation de produits chimiques.**

## Dans la cave...

- Passage sur table de tri.
- **Fermentation par les levures indigènes.**
- **Peu de soufre** à la mise en bouteille.



### Touraine Rouge - Les Pentès

*Fruité et Souplesse*

**Cépages :** 60% Cabernet franc - 20% Grolleau - 20% Gamay

**Terroir :** argiles à silex sur sous-sol calcaire - Vignes âgées en moyenne de 25 ans

**Vinification :**

Fermentation en cuve béton, avec décuvage précoce et élevage jusqu'au printemps suivant

#### Dégustation :

Robe cerise soutenue. Nez de fruits rouges avec de fines notes épicées.

La bouche juteuse est ample et légèrement acidulée; elle est soutenue par une aromatique très agréable. A boire sur la jeunesse.

#### Accords mets et vins :

Vin de plaisir immédiat idéal sur des charcuteries régionales et pour les repas d'été.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com