

Chenin Blanc,
Grolleau, Gamay,
Côt

Proprietà: 3,5 ettari - Bottiglie: 10.000

La roue qui tourne Blanc,
Le Grolleau Rouge,
Les Grandes Vignes

Domaine Marie Thibault

Azay-Le-Rideau
Lignièrès de Touraine



Il domaine di una appassionatissima produttrice naturale che coltiva 3,5 ettari di vigna nell'appellation Azay-Le-Rideau e che dal 2002 (con la consulenza di François Chidaine fino al 2004) si è dedicata interamente alla viticoltura, pur non provenendo da una famiglia di vignaioli.

Dal 2004 riprende vigne di cinquant'anni e da subito le converte al biologico (il domaine è certificato AB dal 2014) per realizzare vini di terroir in una interpretazione molto personale.

Pétillant La roue qui tourne Blanc 2013

100% Chenin Blanc - cl 75

Una sottile bollicina, sinuosa e accennata, per sposare un'insalata di agrumi, nella canicola estiva. Da usare come dissetante e preludio al pranzo.

Pétillant La roue qui tourne Rosé 2013

100% Gamay - cl 75

Nella versione rosa, questo frizzante naturale, ama i salumi leggeri ma, perché no, anche una torta al cioccolato.

Touraine Azay-Le-Rideau Premier Nez 2012

100% Chenin Blanc

cl 75

BIO IN CONVERSIONE

Vino di grande versatilità e abbinamento. Piacevole e fragrante, può passare senza temere cedimenti dal formaggio di capra alle carni bianche, dal pesce salsato ai frutti di mare, incredibile ma vero...



VDF Le Grolleau Rouge 2013

100% Grolleau

cl 75

BIO IN CONVERSIONE

Rosso sulla tavola, da consumare con la versatilità di un vino per la tavola. Fresco, intenso, di grande corpo fruttato. Fa il suo lavoro al meglio.



Touraine Rouge Les Grandes Vignes 2012

70% Gamay - 30% Côt

cl 75

BIO IN CONVERSIONE

Vinificazioni separate per le due varietà d'uva e quindi assemblaggio in legno. Rosso di spessore, di frutta nera e tocchi di spezie. Ideale con carni rosse (controfiletto di Bue).

