

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).

