



Młody Vincent Rousseley to ekologiczny winiarz z regionu Loary. W sercu Touraine, gdzie znajduje się jego winnica, dominują techniczne wina owocowe, charakterystyczne dla lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych, które najczęściej trafiają do paryskich bistro, gdzie szybko znikają z półek.



Vincent przejął rodzinną firmę w 2001 roku, dokonując gruntownej restrukturyzacji. W 2007 roku zdecydował się na ekologiczne uprawy winorośli, uzyskał certyfikat i od tego czasu produkuje wina musujące, białe i czerwone, które wyraźnie wyróżniają się na tle typowych win z Touraine. Niedawno zaczął przekształcać swoją winnicę w zgodzie z zasadami biodynamiki. "Clos Rousseley" ma idealną, kameralną wielkość – nieco poniżej 8 hektarów, co sprzyja indywidualnemu podejściu do produkcji wina. Choć młody winiarz pełen jest energii, początki były dla niego trudne. Dziś, ponad dekadę później, jego wina są uznawane za ukrytą perełkę Loary, a ich sprzedaż, w relacji do ceny, nieustannie rośnie.



# FRANCJA

## L'Escale

### AOC Touraine



Producent	Clos Rousseley
Szczep	sauvignon blanc
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	cytrusowe, ananas, gruszka
Food pairing	 

Klasyczne sauvignon z Turenii, fermentowane spontanicznie, powstałe z ponad 25-letnich krzewów uprawianych zgodnie z zasadami biodynamiki. Pachnie białą porzeczką, agrestem i trawą cytrynową. Wapienno-gliniaste podłoże (tuffeau) wiezie prym na podniebieniu, smakiem krystalicznie czyste, kremowe oraz długie na zakończeniu.



## Canaille

### AOC Touraine




Producent	Clos Rousseley
Szczep	gamay
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	czerwone owoce, granat
Food pairing	  

Smukłe, rubinowe i prześwitujące Gamay z Loary, gdzie w większości jest szczuplejsze niż to burgundzkie. Stare krzewy oddają charakter tego wina, wapienna mineralność, ziemistość, a w ustach dzikie czerwone owoce, brusznicę czy żurawinę. Wino pełne kontrastów – lekkie, ale jednocześnie bogate w smaki, wyjątkowo przyjemne do picia.



## Favorite

### AOC Touraine

Producent	Clos Rousseley
Szczep	chardonnay / arbois
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	cytrusowe, migdały
Food pairing	  

Stworzone metodą szampańską z chardonnay, uzupełnione rzadko spotykaną odmianą arbois. Dojrzewa przed wtórną fermentacją 2 lata w beczkach by na kolejne 3 lata pozostać na osadzie, co nadaje mu szlachetności i wybitnej jakości. Pachnie zielonymi jabłkami, tartą cytrynową, kruszonką z chałki czy żółtymi owocami pestkowymi. Co więcej, jest tu klasyczna loarska elegancja oraz świeżość. Pozostawia długi, delikatnie maślany i intensywny smak świadczący o potencjale i ogromie pracy pozostawionej przez Vincenta Rousseley.

