

LES TRUFFIÈRES CHARDONNAY

Vin de France



PRESENTATION

C'est en 1950 que commence l'histoire des Vignobles Famille Courselle quand André Courselle achète le château Thieuley et entreprend d'y créer un domaine viticole.

En 1972, son fils Francis Courselle, alors jeune ingénieur en agriculture et professeur de viticulture, décide d'accélérer le développement du vignoble. En 30 ans, la surface cultivée passe de 4 à 80 hectares, actuellement répartis sur trois domaines : Château Thieuley, Clos Saint Anne et Château Saint Genès.

Sylvie et Marie Courselle, les filles de Francis, ont hérité de la passion familiale. Toutes les deux ingénieurs et oenologues, elles reprennent progressivement en main les destinées de Thieuley.

Les Truffières, c'est l'histoire d'une rencontre entre deux cépages fabuleux qui sont le Chardonnay et la Syrah, un terroir magnifique d'argile à très forte teneur en calcaire et la Famille Courselle qui relève le défi en proposant des Vin de France de grande qualité.

DEGUSTATION

Robe jaune, brillante. Belle minéralité au nez avec des notes grillées, d'amande, de miel et d'aubépine. Bouche très ronde, avec un beau volume prolongé en finale par une belle fraîcheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Production: 8 000 bouteilles par an

Surface:

Parcelle «Le Galouchey» de 1,5 ha

Encépagement: 100% Chardonnay

Terroir: sol profond argilo-calcaire

Densité: 6 000 pieds par hectare

Vinification: fermentation en barriques et élevage de 12 mois sur lies (50% barriques neuves) avec bâtonnage régulier