



# Domaine Octavie, Isabelle et Noë Rouballay Touraine

« Passionnés, Isabelle et Noë travaillent dans le respect de l'environnement, pour assurer la production de raisins sains et l'obtention de produits viticoles de haute qualité. »



## Portrait du vigneron

**Isabelle et Noë Rouballay** représentent la 5<sup>ème</sup> génération depuis 1885 à se succéder sur cette exploitation familiale et transmettent ainsi la passion du métier. La mémoire d'Octavie, l'arrière grande mère d'Isabelle, se perpétue dans le nom du domaine.

Passionnés, Isabelle et Noë travaillent dans le respect de l'environnement en culture raisonnée et selon le cahier des charges de Terra Vitis.

Ils sont vignerons indépendants et exploitent aujourd'hui un vignoble de 30 hectares de vignes localisées sur le terroir de la commune de Oisly, dans le Loir et Cher.

## Dans la vigne...

### Géologie:

- Succession de larges ondulations limitées parfois par de petits coteaux en pente douce.

- Sols **sableux sur argile de Sologne**

### Encépagement:

- 100 % Sauvignon pour les blancs (65 % de la production).

- 100 % Pineau d'Aunis pour le rosé

- Gamay, Pinot Noir, Cabernet et Côt sont proposés en mono-cépages et en assemblage pour les rouges.

- **Production raisonnée et durable TERRA VITIS** depuis 2001,

- Le suivi régulier des sols et de la vigne permet de récolter les raisins à une maturité optimale et d'exprimer au mieux la typicité du cépage,

- **Rendements maîtrisés.**

## Dans la cave...

Les soins attentifs portés à la vinification justifient cette recherche constante de la qualité optimale, en utilisant tous les atouts des techniques modernes :

- Raisins transportés de la vigne à la cave, dans un tombereau ou benne à queue de pie, pour être versés plus facilement dans un conquet de réception, qui permet de séparer les jus de goutte des jus de presse.

- Le conquet est ensuite vidé dans un égrappoir qui permet d'éliminer toutes les rafles, c'est-à-dire, la partie boisée de la grappe de raisin.

- Les grains de raisin sont dirigés :

• vers le pressoir, pour les raisins destinés à faire les blancs et le rosé,

• vers les cuves de macération, pour les raisins destinés à faire les vins rouges.

## Revue de presse

### Le Guide Hachette des vins 2013 – Touraine Sauvignon 2011

« Noë Rouballay et sa femme Isabelle ont donné au domaine le prénom de l'ancêtre à qui appartenaient les premiers hectares de cette exploitation créée en 1885. Cet hommage se perçoit aussi à travers leurs vins : le sauvignon 2011, un blanc assez vif, qui obtient aussi une citation ... »

## Les cuvées du domaine...



### Touraine Sauvignon - *Rondeur et Minéralité*

#### Dégustation:

Vin blanc sec et vif mais fruité et de caractère, très aromatique, chaleureux et riche en matière. Au nez, on distingue des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits blancs. La bouche est vive et minérale.

A consommer dans les 2 ans.

#### Accords mets et vins:

Charcuterie, fromages, fruits de mer et crustacés, poissons, asperges...



### Touraine rosé Pineau d'Aunis - *Vivacité et Fraîcheur*

#### Dégustation:

Vin rosé élaboré à partir d'un raisin rouge à jus blanc.

Nez vif sur l'anis, la bouche est minérale et épicée aux arômes de fruits rouges. Fruité et rafraîchissant, avec quelques notes poivrées, ce vin fait merveille en été lorsqu'il est dégusté frais.

A consommer dans les 2 ans.

#### Accords mets et vins:

Cuisine épicée, accord sucré/salé, grillades...



### Touraine Gamay - *Souplesse et Élégance*

#### Dégustation:

Belle couleur rubis intense, arômes de cerise burlat sur un fond épicé, attaque souple, ensemble harmonieux et élégant. Un vin rond, friand et flatteur.

Peut être gardé 4 à 5 ans.

#### Accords mets et vins:

Viandes blanches et charcuterie.



### Touraine Pinot Noir - *Finesse et Ampleur*

#### Dégustation:

Vin rouge tout en finesse. Son élevage de neuf mois en fûts de chêne arrondit ses tanins et apporte des notes vanillées.

Se garde 5 à 7 ans.

#### Accords mets et vins:

Charcuterie, viande rouge, volaille



### Touraine Fragrance - *Structure et Equilibre*

Cépages : Cot, Cabernet et Gamay

#### Dégustation:

Vin rouge issu du mariage harmonieux et subtil d'une touche de Gamay pour la souplesse, la fraîcheur et le fruit, avec la charpente du Côt et la force de Cabernet.

Se garde 5 à 7 ans.

#### Accords mets et vins:

Vin riche en saveurs à servir à 12° avec des viandes rouges et gibier.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

ZAC de Conneuil - 39, ave Léonard de Vinci - 37270 MONTLOUIS SUR LOIRE - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com