



# 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 vins 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 à transmettre 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 selon le cahier des charges Terra Vitis. Ils exploitent aujourd'hui un vignoble de 30 hectares de vignes localisé 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 et Côt pour les rouges (mono-cépage)

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

- Le suivi régulier des sols et de la vigne permet de récolter les raisins à maturité optimale pour 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 :

- Egrappage dès la récolte qui permet d'éliminer toutes les rafles

- 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.

- Les grains de raisin sont dirigés :

• vers le pressoir, pour faire les blancs et le rosé,

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

## Revue de presse

**Le Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2015**

**Coup de Cœur - Touraine Oisly « Prestige » 2012**

« Vin à forte identité, minéral dans son expression tactile. Belle longueur. 15/20 »

## Les cuvées du domaine...



### Touraine Sauvignon - *Gourmandise et Fraîcheur*

Cépage : 100% Sauvignon

Dégustation :

Vin blanc sec fruité et gras, porté par une très belle minéralité. Au nez, on distingue des notes gourmandes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits blancs. A consommer dans les 2 ans.

Accords mets et vins :

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



### Touraine Oisly - *Ampleur et Minéralité*

Cépage : 100% Sauvignon

Dégustation :

Ce vin blanc offre une belle complexité aromatique de notes fleuries, de fruits exotiques et de pamplemousse rose. D'une grande finesse, gras et ample en bouche, il est le reflet de l'exceptionnel terroir de Oisly.

Accords mets et vins :

Carpaccio de Saint Jacques, poissons nobles et fumés, fromages de chèvre affinés.



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

Cépage : 100% Pineau d'Aunis (raisin rouge à jus blanc)

Dégustation :

Nez vif sur le poivre. La bouche est minérale, rafraîchissante et épicée avec des notes de fruits rouges (fraise). Ce vin fait merveille en été, dégusté frais. A consommer dans les 2 ans.

Accords mets et vins :

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



### Touraine Gamay - *Fruité et Souplesse*

Cépage : 100% Gamay

Dégustation :

Belle couleur rubis intense. Arômes de cerise burlat sur un fond épicé. Attaque souple pour un ensemble harmonieux et élégant. Un vin gourmand avec une belle fraîcheur. Peut être gardé 4 à 5 ans.

Accords mets et vins :

Viandes blanches et charcuteries.



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

Cépage : 100% Pinot Noir

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 :

Charcuteries, viandes rouges, volailles.



### Touraine Côt « La Closerie » - *Puissance et Longueur*

Cépage : 100% Côt

Dégustation :

Vin rouge authentique marqué par l'étonnante typicité du Côt (Malbec), charpenté et généreux avec des arômes de griottes. Tanins fins avec une belle précision en longueur. Un léger carafage est conseillé dans la jeunesse. Se garde 7 à 8 ans.

Accords mets et vins :

Viandes rouges, gibiers, fromages.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com