

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise

Domaine Philippe Durand

FRANCE

Philippe Durand
 11 Chemin Neuf
 37530 MOSNES
 philippedurand-vins@orange.fr
 09 61 60 31 96
 famille-durand-vigneron.com

Conduite de la
 vigne :
 Raisonnée

Nom de la cuvée : Les Scilles du Pin

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 24

Rendement : 35 hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
2 g/L	8 g/L	12 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Plou et Fils

FRANCE

Mathieu et Guillaume Plou
26 Rue du Général de Gaulle
37530 CHARGE
contact@plouetfils.com
02 47 30 55 17
www.plouetfils.com

Conduite de la
vigne :
Raisonnée

Nom de la cuvée : Les Hauts d'Artigny

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire Siliceux

Age des vignes : 35

Rendement : 50 hl/Ha

Vendanges : Mécaniques - 1 trie

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 2 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,05 g/L	3,5 g/L	12,05 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Xavier Frissant

FRANCE

Xavier Frissant
Chemin Neuf
37530 MOSNES
xavier@xavierfrissant.com
02 47 57 23 18
xavierfrissant.com

Conduite de la
vigne :
Raisonnée +
Conversion Bio

Nom de la cuvée : Les Pierres

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 15

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.5 g/L	6 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise

Famille Durand

FRANCE

Philippe Durand
 11 Chemin Neuf
 37530 MOSNES
 philippedurand-vins@orange.fr
 09 61 60 31 96
 famille-durand-vigneron.com

Conduite de la
 vigne :
 Raisonnée

Nom de la cuvée : Les Scilles du Pin Sec Tendre

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 24

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3,68 g/L	7,1 g/L	12,44 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Bonnigal Bodet

FRANCE

Jean-Baptiste Bonnigal Stéphane Bodet
17 Rue d'Enfer
37530 LIMERAY
bonnigalprevoté@wanadoo.fr
02 47 30 11 02

Conduite de la vigne :
En cours de certification en Agriculture Biologique

Nom de la cuvée : Les Clos de Beauce a Huis Clos

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argile à silex sur calcaire aquitanien

Age des vignes : 85

Rendement : 35 hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 11 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 11 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.94 g/L	2.4 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Bonnigal Bodet

FRANCE

Jean-Baptiste Bonnigal Stéphane Bodet
17 Rue d'Enfer
37530 LIMERAY
bonnigalprevoté@wanadoo.fr
02 47 30 11 02

Conduite de la vigne :
En cours de certification en Agriculture Biologique

Nom de la cuvée : Les Clos de Beauce

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argile à silex sur calcaire aquitanien

Age des vignes : 40

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 11 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 11 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.17 g/L	2.8 g/L	13.4 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Bonnigal Bodet

FRANCE

Jean-Baptiste Bonnigal Stéphane Bodet
17 Rue d'Enfer
37530 LIMERAY
bonnigalprevoté@wanadoo.fr
02 47 30 11 02

Conduite de la vigne :
En cours de certification en Agriculture Biologique

Nom de la cuvée : Le Buisson

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argile à silex sur calcaire turonien

Age des vignes : 6

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 11 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 11 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.27 g/L	2.1 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Bonnigal Bodet

FRANCE

Jean-Baptiste Bonnigal Stéphane Bodet
17 Rue d'Enfer
37530 LIMERAY
bonnigalprevoté@wanadoo.fr
02 47 30 11 02

Conduite de la vigne :
En cours de certification en Agriculture Biologique

Nom de la cuvée : Le Clocher

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argile à silex sur kaolin

Age des vignes : 25

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 11 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 11 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.99 g/L	2.2 g/L	13.6 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine de la Gabilliere

FRANCE

Didier Sorgniard
46 Avenue Emile Gounin
37400 AMBOISE
expl.amboise@educagri.fr
02 47 23 35 51
www.lagabilliere.fr

Conduite de la
vigne :
Terra vitis - Bio

Nom de la cuvée : "R"

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Argile à silex

Age des vignes : 40

Rendement : 45 hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	5 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise

Domaine Xavier Frissant

FRANCE

Xavier Frissant
 Chemin Neuf
 37530 MOSNES
 xavier@xavierfrissant.com
 02 47 57 23 18
 xavierfrissant.com

Conduite de la
 vigne :
 Raisonnée +
 Conversion Bio

Nom de la cuvée : Collection Chenin

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : 1er Cote Argile a silex

Age des vignes : 25

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 14 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 14 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.2 g/L	5 g/L	15.3 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Touraine Amboise



Domaine Xavier Frissant

FRANCE

Xavier Frissant
Chemin Neuf
37530 MOSNES
xavier@xavierfrissant.com
02 47 57 23 18
xavierfrissant.com

Conduite de la
vigne :
Raisonnée +
Conversion Bio

Nom de la cuvée : Collection Chenin

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : 1ere Cote dominant la Loire Argile à silex

Age des vignes : 35

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 2 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4 g/L	4 g/L	14.2 %

