

# Danielle de L'Ansée

## Sauvignon de Touraine



---

AOC TOURAINE, LOIRE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domein:** Domaine Danielle de L'Ansée

Onder leiding van Pascal Gibault en zijn vrouw Danielle de l'Ansée, produceert het domein een grote variëteit aan wijnen, waarbij kwaliteit steeds voorop staat. Hun 25hectare groot domein bevindt zich in het hart van de regio van de Loire-kastelen en geniet een uitstekende terroir. De wijnen van dit domein zijn wereldbepaald en hebben hun weg gevonden naar de Verenigde Staten, China, Taiwan, etc.

**Oppervlakte:** 25 ha

**Druivensoorten:** 100% Sauvignon Blanc

**Bodem:** kalk, leem, zand

**Vinificatie:**

Gedurende 3 à 4 weken op lage temperatuur met rijping op droesem.

**Degustatie notities:**

Heldere, lichtgele kleur. Fruitige aroma's met florale toetsen. Fris en fruitig met een uitgebalanceerde structuur. In de mond vloeien de aroma's van honing en witte bloemen samen tot een zachte soepele afdronk.

**Alcoholgehalte:** 12,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC66

# Danielle de L'Ansée

## Sauvignon de Touraine



---

AOC TOURAINE, LOIRE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domaine:** Domaine Danielle de L'Ansée

Danielle de l'Ansée est une exploitation familiale produisant des vins en AOC Touraine depuis trois générations. Pascal et son épouse Danielle en sont les dignes héritiers depuis 1988. Leur vignoble, situé au cœur de la région des Châteaux de la Loire, s'étend sur 25 ha. Il bénéficie de l'influence du Cher et de deux terroirs principaux : des sols siliceux et des sols sableux. Qualité et diversité sont les deux valeurs mises en avant par Pascal et Danielle GIBault. Et c'est avec ces mêmes convictions qu'ils élaborent leurs différentes cuvées.

**Superficie:** 25 ha

**Cépages:** 100% Sauvignon Blanc

**Sol:** argilo-calcaire, sableux

**Vinification:**

Longue, à basse température durant 3 à 4 semaines.

**Notes de dégustation:**

Très aromatique, c'est un vin floral, frais et fruité, d'un remarquable équilibre. L'attaque souple est suivie d'un palais riche, d'une harmonie.

**Taux d'alcool:** 12,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Danielle de L'Ansée

## Sauvignon de Touraine



---

AOC TOURAINE, LOIRE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domein:** Domaine Danielle de L'Ansée

Onder leiding van Pascal Gibault en zijn vrouw Danielle de l'Ansée, produceert het domein een grote variëteit aan wijnen, waarbij kwaliteit steeds voorop staat. Hun 25hectare groot domein bevindt zich in het hart van de regio van de Loire-kastelen en geniet een uitstekende terroir. De wijnen van dit domein zijn wereldbepaald en hebben hun weg gevonden naar de Verenigde Staten, China, Taiwan, etc.

**Oppervlakte:** 25 ha

**Druivensoorten:** 100% Sauvignon Blanc

**Bodem:** kalk, leem, zand

**Vinificatie:**

Gedurende 3 à 4 weken op lage temperatuur met rijping op droesem.

**Degustatie notities:**

Heldere, lichtgele kleur. Fruitige aroma's met florale toetsen. Fris en fruitig met een uitgebalanceerde structuur. In de mond vloeien de aroma's van honing en witte bloemen samen tot een zachte soepele afdronk.

**Alcoholgehalte:** 12,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC66

# Danielle de L'Ansée

## Sauvignon de Touraine



---

AOC TOURAINE, LOIRE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domaine:** Domaine Danielle de L'Ansée

Danielle de l'Ansée est une exploitation familiale produisant des vins en AOC Touraine depuis trois générations. Pascal et son épouse Danielle en sont les dignes héritiers depuis 1988. Leur vignoble, situé au cœur de la région des Châteaux de la Loire, s'étend sur 25 ha. Il bénéficie de l'influence du Cher et de deux terroirs principaux : des sols siliceux et des sols sableux. Qualité et diversité sont les deux valeurs mises en avant par Pascal et Danielle GIBault. Et c'est avec ces mêmes convictions qu'ils élaborent leurs différentes cuvées.

**Superficie:** 25 ha

**Cépages:** 100% Sauvignon Blanc

**Sol:** argilo-calcaire, sableux

**Vinification:**

Longue, à basse température durant 3 à 4 semaines.

**Notes de dégustation:**

Très aromatique, c'est un vin floral, frais et fruité, d'un remarquable équilibre. L'attaque souple est suivie d'un palais riche, d'une harmonie.

**Taux d'alcool:** 12,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6

# Danielle de L'Ansée

## Sauvignon de Touraine



---

AOC TOURAINE, LOIRE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2018

**Domein:** Domaine Danielle de L'Ansée

Onder leiding van Pascal Gibault en zijn vrouw Danielle de l'Ansée, produceert het domein een grote variëteit aan wijnen, waarbij kwaliteit steeds voorop staat. Hun 25hectare groot domein bevindt zich in het hart van de regio van de Loire-kastelen en geniet een uitstekende terroir. De wijnen van dit domein zijn wereldbepaald en hebben hun weg gevonden naar de Verenigde Staten, China, Taiwan, etc.

**Oppervlakte:** 25 ha

**Druivensoorten:** 100% Sauvignon Blanc

**Bodem:** kalk, leem, zand

**Vinificatie:**

Gedurende 3 à 4 weken op lage temperatuur met rijping op droesem.

**Degustatie notities:**

Heldere, lichtgele kleur. Fruitige aroma's met florale toetsen. Fris en fruitig met een uitgebalanceerde structuur. In de mond vloeien de aroma's van honing en witte bloemen samen tot een zachte soepele afdronk.

**Alcoholgehalte:** 12,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC66

# Danielle de L'Ansée

## Sauvignon de Touraine



---

AOC TOURAINE, LOIRE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2018

**Domaine:** Domaine Danielle de L'Ansée

Danielle de l'Ansée est une exploitation familiale produisant des vins en AOC Touraine depuis trois générations. Pascal et son épouse Danielle en sont les dignes héritiers depuis 1988. Leur vignoble, situé au cœur de la région des Châteaux de la Loire, s'étend sur 25 ha. Il bénéficie de l'influence du Cher et de deux terroirs principaux : des sols siliceux et des sols sableux. Qualité et diversité sont les deux valeurs mises en avant par Pascal et Danielle GIBAULT. Et c'est avec ces mêmes convictions qu'ils élaborent leurs différentes cuvées.

**Superficie:** 25 ha

**Cépages:** 100% Sauvignon Blanc

**Sol:** argilo-calcaire, sableux

**Vinification:**

Longue, à basse température durant 3 à 4 semaines.

**Notes de dégustation:**

Très aromatique, c'est un vin floral, frais et fruité, d'un remarquable équilibre. L'attaque souple est suivie d'un palais riche, d'une harmonie.

**Taux d'alcool:** 12,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6