

L'AOC Touraine-Amboise

Présentation

L'appellation Touraine-Amboise couvre environ 300 hectares de vignes répartis sur quatre communes de la rive gauche de la Loire (Amboise, Chargé, Mosnes, Saint-Règle), et six communes de la rive droite (Cangey, Limeray, Pocé-Sur-Cisse, Nazelle-Négron, Saint-Ouen-Les-Vignes, Montreuil-en-Touraine).

Ce vignoble historique est surplombé par son célèbre château, le Château d'Amboise.

En 1463, en raison de sa qualité, le Roi Louis XI ordonne de vendre le vin de la région sur tous les marchés de France. Plus tard, il sera mis à l'honneur sur les tables de la Cour de François 1^{er}.

Le sol, le terroir

L'appellation repose sur deux types de sols : les perruches et les aubuis qui composent un ensemble d'argiles, de sables et de roches reposant sur des fondations calcaires.

Aussi, l'omniprésence de silex permet aux sols de se réchauffer rapidement, ce qui garanti le plein épanouissement des cépages.

Les cépages

On dénombre quatre cépages principaux utilisés pour la production de vins rouges et rosés : le gamay, le côt, le cabernet franc et le grolleau.

Le sauvignon blanc et le chenin servent à la l'élaboration de vins blancs.

Les vins

- Les vins blancs

Principalement issus du chenin et du sauvignon blanc, ils peuvent être secs, demi-secs ou moelleux. Ils s'expriment par des arômes de fruits frais et d'agrumes, ainsi que de miel et de coing quand ils sont vinifiés en demi-secs ou moelleux.

- Les vins rouges et rosés

Issus du gamay, du côt ou du cabernet franc, ils sont savoureux et fruités.

Les vins rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages, et s'expriment par leur souplesse et leur fraîcheur.