

Le 10 septembre 2015, notre classe de TBR a profité de cette période de vendanges pour aller découvrir le domaine de la Gabillière (lycée viticole d'Amboise). Après un bref passage dans les vignes où nous avons pu déguster des raisins de chenin et de pinot noir, nous avons découvert l'ensemble des installations viticole du domaine :

- pressoir,
- cuveries,
- caves,
- gyropalettes,
- quais de déchargement,
- chaines d'embouteillage.

La visite s'est conclue par une dégustation des vins du domaine :

- Chenin sec 2011 : très belle couleur or, de belles larmes, des parfums de fleurs blanches avec des notes beurrées, ce vin vif en bouche s'accorde avec des poissons ou viandes en sauces.
- Sauvignon 2014 : de couleur très pâle, avec un parfum de pêche blanche remarquable, il offre une bouche très gourmande et convient parfaitement à l'apéritif.
- Cuvée François Premier 2011 : d'une belle couleur grenat, ce vin issu d'un assemblage de gamay, cabernet-franc et côt, il offre des parfums de mûres et d'épices. On l'accorde volontiers sur un déjeuner avec une volaille rôtie ou en cocote.
- Chenin moelleux 2005 : très belle couleur vieil or-cuivré, il offre un parfum incomparable de coing. En bouche le sucre domine, on peut l'accorder avec une terrine de foie gras ou alors avec des fromages à pâtes persillées comme le roquefort.

Nous remercions le lycée viticole ainsi que la commerciale du domaine pour cette agréable visite et nous vous invitons à venir déguster certains de ces vins à notre [soirée vigneronne du jeudi 5 novembre 2015](#).

La classe de TBR.

