



VOUVRAY

2019

« LE VOUVRAY TOUT UN ART »

« L'inconvénient du vin de Vouvray, monsieur, est de ne pouvoir se servir ni comme vin ordinaire, ni comme vin d'entremets; il est trop généreux, trop fort. » • « Buvez un verre de vin, vous le méritez bien. Il faut vous mettre du velours sur l'estomac, si vous voulez entretenir convenablement votre margoulette. Monsieur, le vin de Vouvray, bien conservé, c'est un vrai velours. »

Balzac, *L'illustre Gaudissart*, 1833

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage: 100% Chenin

Sols / Terroirs : Coteaux pierreux sur substrat de tuffeau entrecoupés de vallées recouvertes de "perruche" et "d'aubuis"

Type de vinification et particularités :

Les raisins sont récoltés à maturité optimale et les grappes sont pressées immédiatement, suivies d'une fermentation à basse température pour préserver les arômes de fruits tropicaux. Le jus est protégé au CO2 et ne subit pas de fermentation malolactique. Vieilli sur lies fines pour obtenir une texture plus ronde et stocké dans des cuves en inox jusqu'à ce que la mise en bouteille préserve la fraîcheur, la minéralité et la pureté du cépage Chenin.

Temps d'élevage : 10 mois

Sucres résiduels : 16 gr/L

VIGNOBLE

Les vignobles de Vouvray sont plantés sur un plateau de la rive nord de la Loire. L'argile et le gravier sont communs dans la couche arable; la craie forme le sous-sol. Les petites vallées, dans et autour de la ville de Vouvray, regorgent de caves et celliers.

Pour ce vin, nous sélectionnons rigoureusement les baies et nous limitons volontairement le rendement de la vigne (50-60 hl / ha).

LA DÉGUSTATION



ROBE

Couleur jaune pâle avec des reflets verts.



NEZ

Sur le fruit frais, pomme et pêche.



BOUCHE

Vin bien structuré.

Son équilibre se joue sur une belle trame acide, typique du terroir calcaire de Vouvray, contrebalancée par les sucres résiduels de la fermentation.

On retrouve en finale les notes de fruits blancs bien persistantes.

DU VERRE À L'ASSIETTE

Salades de fruits, cuisine épicée et spécialités thaïlandaises

Température de service :
10°C

Temps de garde :
5 ans

