

L'ALCÔVE 2019

VOUVRAY AOP

Chenin

« Un hommage au terroir de prédilection du Chenin »

Cette cuvée prestigieuse évoque une curiosité architecturale que l'on retrouve dans de nombreuses habitations troglodytiques de Touraine : un renforcement aménagé dans un mur de tuffeau.

Ce Vouvray, magnifié par un élevage des plus minutieux, révèle une belle fraîcheur et une longue finale.

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Notre Vouvray bénéficie d'un élevage de 10 à 12 mois sur lies fines, en cuves inox thermorégulées. Cet élevage long additionné à un bâtonnage régulier des lies fines permet d'apporter de la texture (gras) au vin. 3 mois de vieillissement en bouteilles viennent compléter l'élevage. Une période durant laquelle « l'Alcove » terminera d'être sculpté.

Élevage : 10 mois • Vieillissement en bouteilles : 3 mois • Temps de garde : 6 ans

Le vignoble

Une des parcelles sélectionnées se trouvent dans un hameau au nord de la ville de Vouvray. Le sol de cette dernière est calcaire avec une forte présence de cailloux ce qui permet d'apporter une bonne maturité au raisin et donc de la gourmandise à cette cuvée. Les autres parcelles sont sur les pentes d'un plateau au nord de l'appellation (pente de Bel-Air et pente des Deronnières), exposées plein sud aux sols composés principalement d'argiles à silex, sources de fraîcheur pour ce vin.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% chenin

Sols / Terroirs : Argilo-calcaire et silex

Vignes : Le Chenin de cette cuvée est issu de vignes âgées de 40 ans, taillées en gobelet

Type de vinification : Une macération pelliculaire de 3 heures est effectuée avant le pressurage pour extraire un maximum d'arômes. La fermentation à température ambiante permet d'obtenir un Vouvray sec (<1gr/L de sucres résiduels) aux arômes expressifs de fruits exotiques.

La Dégustation

Robe : Jaune pâle avec des reflets ivoire

Nez : Expressif sur des notes de fruits exotiques (ananas) et minérales (pierre chaude)

Bouche : Une attaque tout en fraîcheur. Une belle ampleur sur des notes de fruits mûrs et une finale longue. Bel équilibre en bouche.

Du verre à l'assiette : Fruits de mer, Viande blanche en sauce, Poissons grillés, Fromage de chèvre frais

Température de service : entre 8 et 10°C

Sucres résiduels : < 2gr/L

