



Vouvray Romance de Loire

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Les vignes se situent à l'est de Tours.

TERROIR

Le vignoble de Vouvray s'étend sur 2000 hectares de terroir argilo-calcaire à l'est de Tours. Les vignes de Chenin blanc, également connues sous le nom de Pineau de Loire, bénéficient d'une belle exposition au soleil sur le plateau qui domine la Loire. Les raisins sont récoltés à maturité maximale afin d'obtenir un équilibre parfait entre fraîcheur et douceur.

VINIFICATION

Pressurage, sélection du cœur de presse et débourbage. Fermentation à basse température (14°C), soutirage, élevage sur lies fines (3 mois), filtration. Mise en bouteille précoce pour préserver l'intensité aromatique.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe Jaune clair

AU NEZ

Ce vin révèle un nez intense de fruits frais (agrumes, fruits blancs), de fruits secs (amande) et de fleurs blanches (acacia).

EN BOUCHE

La bouche est vive mais bien équilibrée, la finale légèrement nerveuse.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, crustacés, fruits de mer, tarte d'asperges, verrine avocats saumon, fromage de chèvre

