



## Secrets de Chai, AOP Vouvray, EXPORT

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

C'est à Vouvray que l'on a découvert les premières vignes du Val de Loire plantées par des moines en l'an 400. Honoré de Balzac, célèbre écrivain, né à Tours en 1799 et auteur de nombreux chapitres sur le vin "Le vin a nourri mon corps, le café a gardé mon esprit", était profondément amoureux des vins de Vouvray.

### SITUATION

Situé à l'est de Tours, le Chenin blanc, appelé aussi Pineau de Loire, bénéficie d'une belle exposition sur les plateaux qui dominent la Loire.

### TERROIR

Le vignoble de Vouvray s'étend sur 2000 hectares sur un terroir argilo-calcaire.

### VINIFICATION

Le raisin est vendangé à belle maturité permettant un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur. Pressurage. Débourageage léger puis fermentation lente à basse température (18°C).

### ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 6 mois puis mise en bouteille au printemps.

### CÉPAGE

Chenin blanc 100%

### SERVICE

Servir frais (10-12°C).

### ASPECT VISUEL

Robe dorée.

### AU NEZ

Il se caractérise par des notes d'agrumes, de fruits (pêche, poire) et des arômes de fleur (acacia).

### EN BOUCHE

Bouche ronde et fruitée. Bel équilibre souligné par une finale fraîche, légèrement nerveuse.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les apéritifs, les poissons en sauce, les viandes blanches (blanquette, poulet basquaise), les charcuteries, les fromages de chèvre (St Maure de Touraine).

