

Secrets de Chai, AOP

Vouvray, EXPORT



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. Débourage léger puis fermentation lente à basse température (18°C).

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

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

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).



Robe dorée.



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



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