

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

ÉLEVAGE

Élevage 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).

