



## Vouvray Blanc BIO Vineola

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

### SITUATION

Doté de vignes d'environ 30 ans, sa parcelle est de situation de coteaux, bien exposée et surplombant la commune de Reugny, située à l'Est de l'AOP Vouvray.

### TERROIR

Le Vouvray Bio « Vineola » est issu d'un terroir exceptionnel. Un terroir d'argile à silex associé à un sous-sol calcaire lui confère une belle fraîcheur et une belle vivacité. Le tout bien contrebalancé par la grande maturité des raisins et l'élevage sur lies fines.

### À LA VIGNE

Vendanges manuelles par tries successives (1 à 2) sur des baies dorées poussées à maturité. Dégustation régulière des raisins permettant de déterminer la date optimale de vendange. Recherche de profils de fruits mûrs et de fruits confits.

### VINIFICATION

Macération pelliculaire afin d'extraire tout le potentiel aromatique des raisins. Fermentation traditionnelle (entre 18 et 20°C).

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies totales sur la moitié de la cuvée et en fûts de chêne sur l'autre moitié pendant un an, avec remise en suspension régulière des lies. Mise en bouteille en septembre.

### CÉPAGE

Chenin Blanc 100%

### SERVICE

Servir à 12°C.

### ASPECT VISUEL

Robe or dorée.

### AU NEZ

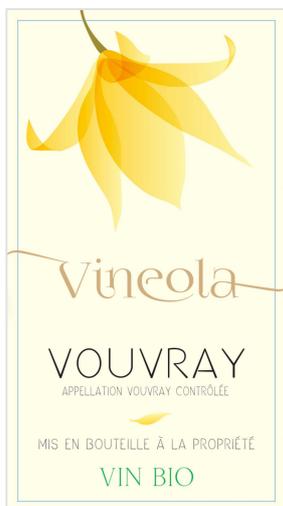
Nez charmeur de pain grillé, de caramel au beurre, de notes fumées et de fruits compotés.

### EN BOUCHE

Attaque ronde. Bouche chaleureuse, charnue et acidulée. Persistance sur des notes de fruits à l'eau de vie.

### ACCORDS GOURMANDS

En accompagnement de poissons, poulardes sauce crémée, riz de veau ou volailles rôties, andouillettes au feu de bois ou fromages de chèvres affinés.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

"La robe brillante couleur jaune pâle aux reflets or vert s'ouvre sur un nez expressif et complexe qui associe les odeurs des fleurs blanches (acacia) à celles des agrumes et de la pomme Granny Smith. La bouche à l'attaque tendre offre une matière suave ainsi que des arômes fruités et délicatement miellés qui enrobent le palais puis persistent dans une finale équilibrée et gourmande. Beau Vouvray demi-sec."

### Concours des Ligers

