



Vouvray Les Chancelières

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

LOCATION

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.

WINEMAKING

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).

AGEING

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

VARIETAL

Chenin blanc 100%

SERVING

Servir frais 10-12°C.

VISUAL APPEARANCE

Robe dorée.

AT NOSE

Ce vin est de type sec tendre. Il se caractérise par des notes d'agrumes, de fruits (pêche, poire) et des arômes de fleur (acacia).

ON THE PALATE

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

FOOD PAIRINGS

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).

