



Vouvray Sec Tendre La Javeline

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Le vignoble de Vouvray est situé à l'est de Tours.

TERROIR

Il s'étend sur 2000 hectares sur un terroir argilo-calcaire. Le Chenin blanc, appelé aussi Pineau de Loire, bénéficie d'une belle exposition sur les plateaux qui dominent la Loire.

À LA VIGNE

Le raisin est vendangé à belle maturité permettant un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

12,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi 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). Bouche ronde et fruitée.

EN BOUCHE

Ce vin est de type sec tendre. Bel équilibre souligné par une finale fraîche, légèrement nerveuse.

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
"Millésime 2020"
Concours des vins du Val de Loire Or

