

Vouvray Sec Tendre La Javeline



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.

VINIFICATION : Pressurage. Débourageage léger puis fermentation lente à basse température (18°C).

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

TENEUR EN ALCOOL : 12,5 % vol.

SERVICE : Servi frais 10-12°C.

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).



Robe dorée.



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



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