



## 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

