



Vouvray Coq'licot BIO

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

Passionnés, nous conduisons notre vignoble en agriculture biologique depuis plusieurs années dans le respect des terroirs, des équilibres écologiques et de la biodiversité. En signant ce vin, nous contribuons notamment à la sauvegarde de la faune et de la flore du Val de Loire.

PRÉSENTATION

Le Vouvray Bio Coq'licot est issu de l'alliance de deux terroirs se situant aux extrémités de l'appellation.

SITUATION

À l'ouest, sur les premiers coteaux surplombants la Loire à Rochecorbon, un terroir argilo-calcaire apporte une belle rondeur au vin. À l'est, bien exposée et surplombant la commune de Reugny, un terroir d'argile à silex calcaire lui confère fraîcheur et vivacité.

VINIFICATION

Pressurage lent et séparation des jus. Recherche de profils de fruits frais. Macération pelliculaire afin d'extraire tout le potentiel aromatique des raisins. Fermentation en basse température. Élevage sur lies totales jusqu'au printemps. Mise en bouteille au printemps.

CÉPAGE

Chenin 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais à 12°C

ASPECT VISUEL

Robe or aux reflets dorés.

AU NEZ

Nez gourmand aux arômes de pomme verte et d'agrumes.

EN BOUCHE

L'attaque est croquante et fraîche. Bouche aromatique et acidulée sur des notes d'agrumes avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les poissons, poulardes sauce crémée, ris de veau ou volailles rôties, andouillettes au feu de bois ou fromages de chèvres affinés.

