Vobridius Vouvray 2018

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

Notre périple se poursuit désormais en Touraine et plus exactement à Vouvray. La cuvée Vobridius fait référence au premier nom donné à la commune qui apparaît dans des écrits dès la fin du VIIIème siècle. Résultat de la collaboration entre deux vignerons passionnés, Philippe Brisebarre et Laurent Kraft, ce Chenin blanc a été élaboré pour traduire le plus fidèlement possible l'expression du terroir vouvrillon.

PRÉSENTATION

Le mot des vignerons - Laurent Kraft et Philippe Brisebarre :

Nous avons pensé cette cuvée comme l'expression la plus pure du terroir de Vouvray. Pour cela nous avons sélectionné 2 superbes parcelles situées sur les premiers plateaux de Vouvray. Les ceps qui y poussent sont reconnus pour leur aptitude à la surmaturation et à la production de raisins naturellement riches.
Lors des vendanges, nous recherchons un profil de fruits mûrs et confits.
L'élevage se déroule pendant près d'un an en fûts de chêne avec remise en suspension régulière des lies.

SITUATION

Une cuvée composée de l'association de deux superbes parcelles situées sur le plateau de la commune de Vouvray. Ces ceps sont reconnus pour leur aptitude à la surmaturation et à la production de raisins naturellement riches.

À LA VIGNE

Vendanges sur des profils de fruits mûrs et fruits confits.

VINIFICATION

Macération pelliculaire afin d'extraire tout le potentiel aromatique des raisins. Fermentation traditionnelle (entre 18 et 20°C).

Elevage en fûts de chêne pendant un an, avec remise en suspension régulière des lies. Mise en bouteille en septembre.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 12°C.

ASPECT VISUEL

Robe or dorée

AU NEZ

Nez complexe mêlant fruits à chair jaune bien mûrs (quetsche) et notes empyreumatiques (brioche, caramel)

EN BOUCHE

Ample et structurée. Portée par un équilibre acide et gras harmonieux. Finale persistante sur des notes épicées (vanille douce)

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

W3R12F

ACCORDS GOURMANDS

En accompagnement de poissons de rivière (sandre), poulardes sauce crémée, Beuchelle à la tourangelle (ris de veau, rognon, champignons crémés), andouillettes au feu de bois ou fromages de chèvre affinés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

96/100
Loire Buyers Selection 2021

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.