



Vouvray 2023

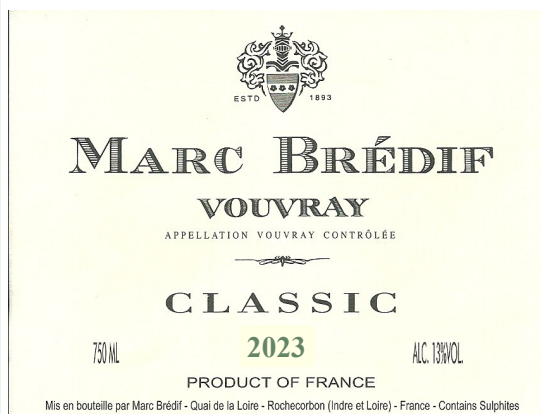
DEGUSTATION

Robe : Or jaune aux reflets verts.

Nez : Nez très expressif, qui dévoile de beaux arômes de fruits jaunes évoquant la pêche blanche et la poire.

A l'agitation se révèlent d'autres arômes de fruits exotiques (ananas, mangue).

Bouche : Attaque friande, équilibrée par une très belle douceur. La bouche se prolonge avec beaucoup de gourmandise sur des notes de fruits exotiques.



FICHE TECHNIQUE

<u>Cépage</u> :	Chenin blanc 100 %
<u>Situation</u> :	Premières côtes de Loire, sur les communes de Vouvray et de Vernou sur Brenne
<u>Exposition</u> :	Nord/Sud
<u>Sol / Sous-sol</u> :	Principalement argilo-calcaire, quelques terrains de « perruche » argilo-siliceux.
<u>Age des vignes</u> :	25 à 30 ans en moyenne.
<u>Date de vendange</u> :	Du 25 septembre au 15 octobre 2023
<u>Richesse naturelle du raisin</u> :	12% à 13.5 % Vol .
<u>Rendement</u> :	52 hl / ha
<u>Vendange</u> :	Manuelle avec tris systématiques pour éliminer les raisins pourris.
<u>Pressurage</u> :	Direct pneumatique. Sélection des jus de gouttes et débouillage statique pendant 18 à 24 heures.
<u>Fermentation</u> :	Jusqu'à 2 mois pour certaines cuves à température contrôlée à 18° C.
<u>Elevage</u> :	En cuve pendant 6 mois sur lies fines de fermentation.
<u>Equilibre</u> :	12,5° alcool acquis plus 8 grammes de sucre résiduel.
<u>Potentiel de vieillissement</u> :	5 à 20 ans.

