



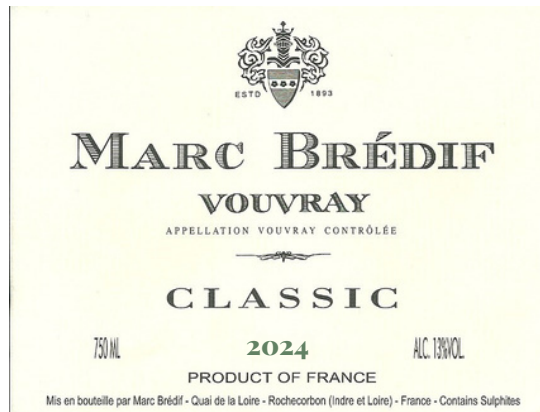
Vouvray 2024

DEGUSTATION

Robe : Or jaune pâle brillante.

Nez : Nez intense, à la fois floral et fruité (fleur de sureau, poire, mirabelle). A l'agitation le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes (pomelo) et de fruit exotiques (ananas, mangue).

Bouche : Attaque très ronde, riche et fruitée. Bel équilibre sur le fruit et la fraîcheur. Finale longue sur des notes d'ananas de l'olfaction.



FICHE TECHNIQUE

| | |
|-------------------------------|---|
| Cépage : | Chenin blanc 100 % |
| Situation : | Premières côtes de Loire, sur les communes de Vouvray et de Vernou sur Brenne |
| Exposition : | Nord/Sud |
| Sol / Sous-sol: | Principalement argilo-calcaire, quelques terrains de « perruche » argilo-siliceux. |
| Age des vignes: | 25 à 30 ans en moyenne. |
| Date de vendange: | Du 15 septembre au 10 octobre 2022 |
| Richesse naturelle duraisine: | 12,5% à 15 % Vol . |
| Rendement : | 52 hl/ha |
| Vendange : | Manuelle avec tris systématiques pour éliminer les raisins pourris. |
| Pressurage : | Direct pneumatique. Sélection des jus de gouttes et débouillage statique pendant 18 à 24 heures. |
| Fermentation : | |
| Elevage : | Jusqu'à 2 mois pour certaines cuves à température contrôlée à 18° C. |
| Equilibre : | En cuve pendant 6 mois sur lies fines de fermentation. 12,5° alcool acquis plus 8 grammes de sucre résiduel. |
| Potentiel de vieillissement : | 5 à 20 ans. |

