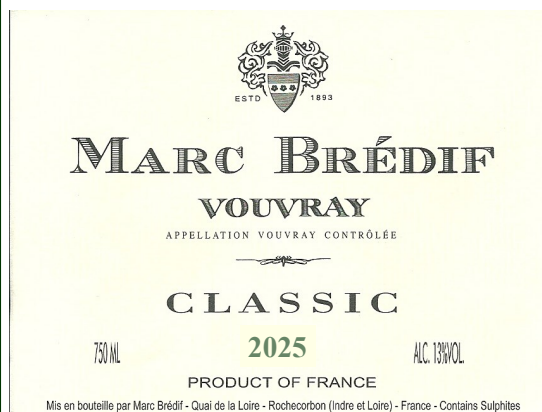




Vouvray 2025

DEGUSTATION



Robe : Jaune pâle avec de jolis reflets argentés.

Nez : Nez très fruité, dominé par les agrumes, évoluant vers de beaux arômes de fruits à chair blanche et de fruits à noyau (abricot), mêlés à de subtiles nuances exotiques d'ananas. À l'agitation, il dévoile d'élégantes notes florales.

Bouche : Mise en bouche marquée par une belle fraîcheur, offrant un joli volume et un bel équilibre. Elle s'exprime sur des arômes de fruits à chair blanche, soutenus par une agréable tension.

FICHE TECHNIQUE

<u>Cépage</u> :	Chenin blanc 100 %
<u>Situation</u> :	Premières côtes de Loire, sur les communes de Vouvray et de Vern ou 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 09 au 20 septembre 2025
<u>Richesse naturelle du raisin</u> :	12,5 % à 14 % Vol .
<u>Rendement</u> :	45 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 débourage 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> :	13,5° alcool acquis plus 10 grammes de sucre résiduel.
<u>Potentiel de vieillissement</u> :	5 à 20 ans.

