



# Vouvray

*Extra Brut*

Méthode Traditionnelle - Non dosé

**Appellation :** AOC Vouvray

**Cépage :** 100 % Chenin Blanc

**Terroir :** Argiles à silex, sur la commune de Chançay.

**Viticulture :** Les vignes âgées de 15 à 20 ans sont taillées en gobelet palissé. Elles sont conduites en lutte raisonnée. Enherbées, avec un apport en matière organique à la fin de l'automne. Le suivi sanitaire est minutieux et l'intervention phytosanitaire a lieu uniquement en cas de risque réel. Nous utilisons une méthode de lutte biotechnique collective (confusion sexuelle) pour protéger le vignoble contre la tordeuse de la grappe. Aucune utilisation d'insecticides.

Vendanges mécaniques. Passage au préalable, selon les millésimes, de notre équipe de vendangeurs, avant le ramassage mécanique. L'objectif est de soustraire les raisins abîmés.

**Vinification :** Pressurage pneumatique à 1.6 bars de pression maximum. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Le vin est élaboré selon la méthode traditionnelle : élevage pendant 6 mois en cuve inox avant le tirage. Puis 30 à 36 mois sur lattes en cave. A la fin de son élaboration, aucun ajout de liqueur d'expédition n'est réalisé lors du dégorgement.

**Notes de dégustation :** Délicate effervescence et jolie robe jaune aux reflets argentés. Nez fin et complexe sur des notes toastées. La bouche est ample et fruitée, marquée par une finesse de bulles et une richesse aromatique complexe.

**Accords :** Vin gastronomique, il saura aussi bien sublimer vos apéritifs qu'un carpaccio de Saints Jacques, un saumon fumé ou encore des huîtres.

**Température de service :** Bien frais, 8°C

**Garde :** 3 à 7 ans

