



# Vouvray

*Troglodyte*

Méthode Traditionnelle - Brut & Demi Sec

**Appellation :** AOC Vouvray

**Cépage :** 100 % Chenin Blanc

**Terroir :** Argiles à silex et argilo-calcaire, sur les communes de Chançay et Noizay.

**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 de 6 mois en cuve inox avant le tirage. Puis 18 à 30 mois sur lattes en cave.

**Notes de dégustation :** Une délicate effervescence et une jolie robe jaune claire aux reflets verts. Un nez fruité aux notes de poire. La bouche est ronde et fraîche, marquée par une agréable finesse de bulles.

**Accords :** Idéal pour accompagner vos apéritifs dînatoires et réjouir les papilles de vos invités. Brut ou Demi Sec, Troglodyte saura parfaire vos desserts : entremet poire chocolat ou encore une tarte aux fruits.

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

**Garde :** 3 à 5 ans

