



Vouvray

Carpe Diem

Les Quatre Saisons - Demi Sec



Été

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 30 à 40 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 mécanique. Selon le millésime, notre équipe de coupeurs passe avant la machine à vendanger afin de soustraire des ceps les raisins abîmés.

Vinification: Pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Élevage de 6 mois en cuve sur lies fines et mise en bouteille au printemps.

Notes de dégustation : Une robe jaune pâle aux reflets argentés. Un nez aux arômes de fruits frais : poire, pomme, coing ponctués de notes de fleurs blanches et d'acacia. Une bouche fraîche et fruitée structurée par une jolie acidité.

Accords : Apéritif. Ce vin se marie parfaitement avec la cuisine asiatique tel un bo-bun ou la cuisine exotique (langoustines au curry). Il fera la part belle aux plats sucrés-salés (foie gras poêlé aux raisins, boudin blanc aux pommes). Il s'exprimera également avec élégance sur un Valencay ou une tarte aux pommes.

Température de service : Bien frais, 9 - 11°C

Garde : 10 à 15 ans