



# Vouvray

## *L'Enchanteur*

Les Quatre Saisons - Liqueux



*Hiver*

**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 40 à 50 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 exclusivement manuelles avec tri sur tables lors d'un second passage pour sélectionner les grappes passerillées ou atteintes de pourriture noble.

**Vinification:** Pressurage pneumatique d'une durée de 4 à 6 heures. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Élevage de 6 mois en cuve inox sur lies fines et mise en bouteilles au printemps.

**Notes de dégustation :** Une robe dorée. Au nez, le coing bien présent est accompagné de quelques notes toastées. La bouche est ample et toute en finesse.

**Accords :** Foie gras et certains fromages (Mont d'Or crémeux, Sainte Maure de Touraine affiné, Fourme d'Ambert, Roquefort ou encore une Epoisse.

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

**Garde :** + de 20 ans

