



Vouvray

Les Larmes



Les Quatre Saisons - Moelleux



Automne

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 cep afin de sélectionner les grappes atteintes de la 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, les arômes de fruits bien mûrs tel le coing et la poire s'associent aux notes de fleurs blanches. La bouche est longue et ample, ponctuée de notes de fruits presque confits (abricots, coings) et de miel. Un vin structuré par un bel équilibre sucre/acidité lui donnant une jolie fraîcheur en fin de bouche.

Accords : Parfait pour l'apéritif ou sur des desserts aux fruits frais légèrement acidulés (tarte aux prunes), sur des fromages (chèvre sec, fromages à pâtes persillées) mais aussi certains poissons en sauce (Cabillaud sauce hollandaise)

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

Garde : + de 20 ans

