



Vouvray

Ammonite

Sélection de Terroir - Sec

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100 % Chenin Blanc

Terroir : Argiles à silex, sur les plus belles parcelles du domaine au sud-est de Chançay.

Viticulture : Les vignes âgées de 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 (en moyenne 2 passages).

Vinification: Pressurage pneumatique. Débourage à froid sans enzymes, en cuve. Fermentation alcoolique lente avec levures indigènes, en fûts de chêne de 228 et 400 litres. Élevage de 12 mois sur lies fines en barrique (20% de bois neuf), avant mise en bouteilles à l'entrée de l'hiver.

Notes de dégustation : Une robe brillante aux reflets or. Au nez, le fût patiné prodigue de délicats arômes de vanille ainsi que des notes réglissées. Nous retrouvons également des arômes de fruits à chair blanche : poire, coing, pomme fraîche. En bouche l'attaque est généreuse, toute en rondeur avec une pointe de vivacité et des notes fruitées.

Accords : Vin gastronomique qui s'exprimera délicieusement sur une langouste, des noix de St-Jacques, une volaille crémée ou encore un Comté affiné.

Température de service : 10°C - Une aération d'au moins 30 minutes est nécessaire avant le service.

Garde : 10 à 15 ans

