



# Vouvray

*Les Charmes*

Les Quatre Saisons - Sec Tendre



*Printemps*

**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 mécaniques. 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 bouteilles au printemps.

**Notes de dégustation :** Une robe jaune pâle légèrement dorée. Un nez qui offre à la fois des notes de fruits mûrs à chaire blanche (poire, pomme), et de coing frais ponctué de notes de fleurs blanches. En bouche, se conjuguent des saveurs de fruits blancs et une belle minéralité. Très bel équilibre entre sucre et acidité.

**Accords :** Un vin plaisir et simple qui facilite les moments du quotidien. A l'apéritif avec de la charcuterie (Rillettes de Touraine, terrine), en accompagnement d'un poisson en sauce (Saumon, Bar, Rouget) ou encore avec du fromage (Chèvre de Sainte Maure, Brebis).

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

**Garde :** 10 à 15 ans