



VOUVRAY MOELLEUX 'CLOS DU BOURG' 2023

Ce moelleux offre une envoûtante symphonie de saveurs. Au nez, des parfums délicats de litchi mûr et de pêche se mêlent harmonieusement à des notes florales miellées et du citron confit. En bouche, le vin révèle sa complexité avec une minéralité enrobée de saveurs tropicales et une subtile touche de pâte de coings. La texture est soyeuse, laissant une finale persistante et l'envie d'y revenir. Un moelleux de garde.

Alcool : 12,5 % | Acidité totale : 4 g/l | SR : 50 g/l | pH : 3,33

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Clos du Bourg
Terroir	argileux, caillouteux et calcaire
Superficie	6 hectares
Age moyen des vignes	43 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	septembre 2023
Vinification	100 % en demi-muids
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2024
Production moyenne	884 bouteilles
Optimum de dégustation	2024-2051
Accords mets vins	lapin confit et blettes, ail des ours, pistaches et marmelade de piment doux-romarin ; échine de cochon grillée au jus de viande, saté et marmelade rhubarbe-oignon ; poires rôties ; Selles-sur-Cher