

VOUVRAY PÉTILLANT BRUT 2019



Un pétillant vif et minéral pour un millésime où l'astre du jour s'est montré généreux. Nez subtil de citron vert et de cardamome, on y retrouve aussi quelques notes de foin. Sublimée par une fine effervescence la bouche est vineuse, fruitée avec des notes légèrement grillées. La finale est longue portée par une belle amertume.

Alcool : 12,5 % | Acidité totale : 4,4 g/l | SR : 1 g/l | pH : 3,08

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Terroir	argilo-calcaire-siliceux
Age moyen des vignes	de 10 à 15 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	octobre 2019
Première fermentation	100 % en cuve, levures indigènes
Seconde fermentation	100 % en bouteille, levure sélectionnée spécifique au Chenin
Élevage	36 mois sur latte
Mise en bouteille	septembre 2020
Production moyenne	54 000 bouteilles
Optimum de dégustation	2023-2029
Accords mets vins	apéritif, toasts au saumon fumé, samossas au Brillat Savarin, huîtres, ceviche de bar aux agrumes, jambon rôti, meringue, macaron