

DOMAINE DU PETIT COTEAU

VOUVRAY NATURE SEC 2010 – Certifié Bio par Ecocert



APPELLATION :
VOUVRAY

TYPE DE VIN :
VIN BLANC SEC

CEPAGE :
100 %
CHENIN

AGE DES VIGNES: 20 à 45 ans

TERROIR :

Très bonne situation entre la Loire et la Brenne. Sol argilo calcaire.

VINIFICATION:

- Vendange pendant les 10 premiers jours d'octobre. Très bonne qualité de la vendange et bonne maturité des raisins.
- Pressurage lent à faible pression.
- Sélection des moûts au pressurage
- Fermentation en Cuve avec contrôle des températures (17°-18°C) pendant 1 mois.
- Levure naturelle
- 13,54 % alc / sucres 7,5 g/l.

ELEVAGE :

- Six mois avec batonnages réguliers et deux soutirages

CARACTERE ORGANOLEPTIQUE:

- Couleur jaune paille avec reflets verts.
- Nez de grande fraîcheur, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques.
- Ce vin est puissant avec une bonne longueur en bouche aux arômes de fleurs blanches.

PLATS CONSEILLES :

Accompagne parfaitement les entrées, charcuteries tourangelles ainsi que les poissons en sauce. Ce vin est également très agréable à l'apéritif. Servir à 10°C.

