

## DOMAINE DU PETIT COTEAU

### VOUVRAY Méthode Traditionnelle – Certifié Bio par Ecocert

**APPELLATION :**  
VOUVRAY

**TYPE DE VIN :**  
VIN BLANC  
SEC TENDRE

**CEPAGE :**  
CHENIN

**MILLESIME :**

**AGE DES VIGNES:**  
20 à 45 ans



**TERROIR :**

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

**VENDANGES :**

Vendanges de fin septembre à début Octobre

**VINIFICATION :**

- Pressurage de la vendange lent et à faible pression
- Fractionnement et sélection des moûts au pressurage
- Fermentation en cuves avec maîtrise des températures (16° - 17°) durant trois semaines
- Vin de cuvée essentiellement
- Assemblage rigoureux des meilleures cuvées
- Prise de mousse : 12 mois minimum sur lattes

**CARACTERE ORGANOLEPTIQUE :**

- Couleur jaune pâle avec reflets verts
- Nez de grande fraîcheur avec beaucoup de finesse
- En bouche, une attaque vive et une bonne acidité, belle harmonie
- Beaucoup de volume en bouche propre au terroir de Vouvray
- La qualité d'un Vouvray effervescent millésimé

**PLATS CONSEILLES :**

- Vin de réception
  - Cocktail
  - Peut être présent de l'apéritif au dessert
- Servir à 10°.

