

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°.

