



Jean-Marc GILET- Vouvray Sec

Vouvray - Blanc

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Cette cuvée a été sélectionnée sur les plus beaux coteaux pierreux, les raisins d'une excellente maturité seront récoltés. Une partie du vin fermente en cuves thermo-régulées et une autre en fûts de chêne élevé durant 6 mois sur lies.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Bâtonnage régulier.

Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, intense, reflets argentés.

NEZ : Expressif, arômes d'acacia, subtils arômes d'amande, légers arômes de pêche.

BOUCHE : Harmonieuse, délicate, souple, notes d'agrumes, subtiles notes de noisette, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11°

GARDE : A consommer à partir de 2014



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Charcuteries, Poissons en sauce, Rôti de porc, Volailles



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2020 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

