



Jean-Marc GILET- Vouvray Demi-Sec

Vouvray - Blanc

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

Cette cuvée est issu du terroir d'Aubuis qui fait la puissance de ce demi-sec. Les raisins sont récoltés à parfaite maturité. Une partie de ce vin fermente en cuves thermo-régulées l'autre en fûts de chêne il est élevé durant 6 mois sur ses lies.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

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

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune bouton d'or, claire, reflets or.

NEZ : Aromatique, fruité, légers arômes de fruits exotiques, légers arômes de poire.

BOUCHE : Harmonieuse, riche, souple, légères notes de coing, subtiles notes de fruits cuits, subtiles notes d'épices, notes de silex, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées chaudes, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits

Powered by **Plugwine**

