



Complices de Loire

LE VENT MINÉRAL



AOP VOUVRAY



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CHENIN



MILLÉSIME
2022



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES AU BORD DE LA VALLÉE, OÙ LE CLIMAT TEMPÉRÉ RÉCHAUFFE LE SOL RAPIDEMENT SOUS L'INFLUENCE OCÉANIQUE. LE SOL A UNE TEXTURE SABLO-ARGILEUSE SUR UNE ROCHE MÈRE CALCAIRE. CETTE COMBINAISON APPORTE FRUIT ET RONDEUR AU VIN.



VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVE INOX ET À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 15°C. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ SUR SES LIES AFIN DE LUI APPORTER RONDEUR ET STRUCTURE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 7 MOIS MINIMUM AVANT LA PREMIÈRE MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

SON VIN A UNE COULEUR DORÉE ET UN NEZ INTENSE AUX NOTES FLORALES (ACACIA) ET D'AGRUMES (PAMPLEMOUSSE, CITRON). BOUCHE VOLUMINEUSE ET GOURMANDE, MARQUÉE PAR DES NOTES DE FRUITS BLANCS CONFITS (PÊCHE). CETTE ACIDITÉ PERSISTANTE RENFORCE LA FRAÎCHEUR DE CE VIN, IL VOUS DONNERA UN RÉEL PLAISIR LORS DE LA DÉGUSTATION.



ACCORDS METS ET VINS

CE VIN SERA APPRÉCIÉ AVEC LA CUISINE CARIBÉENNE ET LA CUISINE ASIATIQUE. LES FRUITS DE MER, LA MANGUE, LE CAMEMBERT AUX TRUFFES ET CERTAINS DESSERTS COMME LE CRUMBLE À LA PÊCHE OU LA TARTE TATIN PEUVENT AUSSI TRÈS BIEN ACCOMPAGNÉ CE VIN.

GARDE : 3 ANS

TEMPÉRATURE: 8° - 10°

