

FX BARC "PLENITUDE"

AOP VOUVRAY



REGION

VAL DE LOIRE



CEPAGE

CHENIN BLANC



MILLÉSIME

2022



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS UNE ZONE DE TERROIRS EXCEPTIONNELS DE LOIRE: UN MELANGE DE SOLS SILEX, ARGILES ET CALCAIRES PERMET AU SOL DE SE RÉCHAUFFER FACILEMENT. CELA DONNE UN VIN COMPLEX ET MINÉRAL. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 10°C. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR LIES AVEC BATONNAGE, CE QUI LUI DONNE SA DOUCEUR ET SA BELLE LONGUEUR. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS PENDANT 8 MOIS, ET ENSUITE EN AMPHORES PENDANT 7 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE QUI LUI DONNE UNE BELLE GOURMANDISE.



DEGUSTATION

UNE ROBE JAUNE, UN NEZ D'AMANDES GRILLÉES SUR DES NOTES ACIDULÉES DONNENT UNE BOUCHE PUISSANTE. C'EST UN VIN POUR DE GRANDES OCCASIONS.



ACCORDS METS-VIN

CE VIN SE MARIENT BIEN AVEC DES PLATS ASSEZ GOÛTEUX, DES COQUILLES SAINT-JACQUES, DES LANGOUSTINES, DES POISSONS EN SAUCE, DES VIANDES BLANCHES ET VOLAILLES À LA CRÈME, DESSERTS AU CARMEL.

GARDE: 5 ANS

TEMPERATURE: 12° - 14°

WWW.COMPLICESDELOIRE.COM

