



Complices de Loire

# POINTE DE SILEX

AOP VOUVRAY



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
CHENIN BLANC



**MILLÉSIME**  
2022



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS DES ZONES ARGILLO-SILEX ET CALCAIRES. CES SOLS DONNENT AU VIN UN ASPECT MINÉRAL TRÈS TYPIQUE DES VINS DE VOUVRAY. LE CLIMAT FRAIS ASSURE UNE BONNE ACIDITÉ, ÉQUILIBRÉE PAR LE CARACTÈRE FRUITÉ DU CHENIN BLANC, AINSI QUE LES QUALITÉS MINÉRALES DU SOL. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



**VINIFICATION**

APRÈS LES VENDANGES, LES RAISINS SONT DÉLICATEMENT PRESSÉS. ENSUITE LA FERMENTATION DÉMARRE AVEC LES LEVURES INDIGÈNES. ENFIN, DURANT MINIMUM 8 MOIS LE VIN EST ÉLEVÉ SUR SES LIES FINES AVEC UN BATTONAGE RÉGULIER POUR LUI APPORTER SA RONDEUR ET SA LONGUEUR.



**DÉGUSTATION**

CE VIN A UNE ROBE DORÉE, SON NEZ EST SÉDUISANT VOUS Y TROUVEREZ DES ARÔMES DE POMME OU DE PÊCHE CARAMÉLISÉE. EN BOUCHE, LES ARÔMES D'AMANDES GRILLÉES ET LA MINÉRALITÉ DOMINENT. SUR LA LONGUEUR, L'ACIDITÉ DE CE VOUVRAY PERMET L'ÉQUILIBRE PARFAIT.



**ACCORDS METS ET VIN**

CE VIN S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC LA CUISINE ASIATIQUE (VIETNAMIENNE, CHINOISE), LA BOUILLABAISSE, LA VIANDE EN SAUCE OU ENCORE, DE LA POIRE CARAMÉLISÉE OU DE LA POMME CUITE AU FOUR.

**GARDE : 6 ANS**

**TEMPÉRATURE: 8° - 10°**



WINEENTHUSIAST



WWW.COMPLICESDELOIRE.COM