



Complices de Loire

POINTE DE SILEX

AOP VOUVRAY



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CHENIN BLANC



GARDE
6 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS DES ZONES ARGILO-SILEX ET CALCAIRES. CES SOLS DONNENT AU VIN UN ASPECT MINÉRAL TRÈS TYPIQUE DES VINS DE VOUVRAY. LE CLIMAT FRAIS ASSURE UNE BONNE ACIDITÉ, ÉQUILBRÉE 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 BÂTONNAGE 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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°



WINEENTHUSIAST

