

# FX BARC "PLENITUDE"

AOP VOUVRAY



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CEPAGE**  
CHENIN BLANC



**GARDE**  
5 ANS



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS UNE ZONE DE TERROIRS EXCEPTIONNELS DE LOIRE : UN MÉLANGE DE SOLS SILEX, ARGILES ET CALCAIRES PERMET AU SOL DE SE RÉCHAUFFER FACILEMENT. CELA DONNE UN VIN COMPLEXE 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 BÂTONNAGE, 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 MARIE BIEN AVEC DES PLATS ASSEZ GOÛTEUX, DES COQUILLES SAINT-JACQUES, DES LANGOUSTINES, DES POISSONS EN SAUCE, DES VIANDES BLANCHES ET VOLAILLES À LA CRÈME, DES DESSERTS AU CARMEL.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°**

[WWW.COMPLICESDELOIRE.COM](http://WWW.COMPLICESDELOIRE.COM)

