

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 SILEX, ARGILES ET CALCAIRES PERMET AU SOL DE SE RÉCHAUFFER FACILEMENT ET S'ALIMENTER EN EAU. 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 EMBARRIQUÉE À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 10°C. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR LIES AVEC BÂTONNAGE PENDANT 6 MOIS, CE QUI LUI DONNE SA DOUCEUR ET SA BELLE LONGUEUR. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ 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 CARAMEL.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

