

# POINTE DE SILEX

AOP VOUVRAY



## REGION

VAL DE LOIRE



## CÉPAGE

CHENIN BLANC



## GARDE

6 ANS



## 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, 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. LA FERMENTATION DÉMARRE ENSUITE LENTEMENT. UNE PARTIE DU VIN EST ÉLEVÉE EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS, TANDIS QUE LE RESTE DES VOLUMES EST VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN CUVE INOX. CET ASSEMBLAGE LUI APPORTE RONDEUR ET LONGUEUR.



## DÉGUSTATION

CE VIN A UNE ROBE DORÉE, SON NEZ EST SÉDUISANT VOUS Y TROUVEREZ DES ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET DE PÊCHE. 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 BOUILLABAISSSE, LA VIANDE EN SAUCE OU ENCORE, DE LA POIRE CARAMÉLISÉE OU DE LA POMME CUITE AU FOUR.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°**

