Complices de Loire

LA VOILE D'OR

AOP VOUVRAY

REGION
VAL DE LOIRE

CÉPAGE
CHENIN BLANC

GARDE
6 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR LES COTEAUX DE VOUVRAY, OÙ LE CLIMAT TEMPÉRÉ FAVORISE UNE MATURATION PROGRESSIVE DU CHENIN BLANC. LES SOLS ARGILO-CALCAIRES, REPOSANT SUR UNE ROCHE MÈRE DE TUFFEAU, PERMETTENT DE PRÉSERVER LA FRAÎCHEUR NATURELLE DU RAISIN TOUT EN APPORTANT RICHESSE AROMATIQUE ET RONDEUR AU VIN.

VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES. VINIFICATION TRADITIONNELLE DU CHENIN BLANC, RÉALISÉE À 100 % EN CUVES INOX AFIN DE CONSERVER LA FINESSE DE SES ARÔMES. CETTE MÉTHODE PERMET D'OBTENIR UN VIN MOELLEUX TOUT EN FINESSE, OFFRANT UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE DOUCEUR ET FRAÎCHEUR.

DÉGUSTATION

C'EST UN VOUVRAY MOELLEUX GOURMAND ET ÉLÉGANT À LA ROBE DORÉE ET AUX ARÔMES DÉLICATS DE FRUITS MÛRS, DE POIRE, DE PÊCHE ET DE MIEL. EN BOUCHE, LA TEXTURE EST RONDE ET GÉNÉREUSE, AVEC UNE BELLE DOUCEUR ÉQUILIBRÉE PAR UNE AGRÉABLE FRAÎCHEUR. LA FINALE, FRUITÉE ET PERSISTANTE, APPORTE FINESSE ET HARMONIE À L'ENSEMBLE.

ACCORDS METS ET VINS

CE JOLI CHENIN BLANC SUBLIMERA UN FOIE GRAS POÊLÉ AUX FIGUES, UN POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO OU DES CREVETTES À LA MANGUE LÉGÈREMENT ÉPICÉES. IL ACCOMPAGNERA ÉGALEMENT UN ROQUEFORT, UNE TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES OU UN CRUMBLE AUX POIRES ET AUX AMANDES.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°