

FICHE TECHNIQUE

CLAIRIERE

« En bas, dans cette clairière baignée de lumière, on peut tout juste apercevoir le début de la canopée. Cette cuvée est le premier observatoire de cet écosystème... »

TYPE DE VIN :
TRANQUILLE

COULEURE :
BLANC

CEPAGE :
CHENIN

MILLESIME :
2023

TAV :
12,5%vol

EQUILIBRE :
SEC (1.3gr/l)

TERROIR :
ARGILES A SILEX

AGE DES VIGNES :
30-50 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :

Vendange manuelle en caisses, pressurage pneumatique, débouillage à froid.

50% levures indigènes 50% LSA

Fermentation + élevage en cuve béton (revêtue). Elevage 6 mois sur lies totales. Filtration (non stérile) avant mise en bouteille.

Mise en bouteille mai 2023.

SO2 total : 50 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :

Nez expressif, sur les fruits jaunes et les fleurs blanches. La bouche est équilibrée, attaque en rondeur, puis suit une tension bien marquée, enrobée par une sucrosité bien présente.

Vin frais et très gourmand, Idéal à l'apéritif et en début de repas.

DISTINCTIONS :

Pour le 3^{ème} millésime consécutif (2020,2021,2022), la cuvée clairière est sélectionnée par notre interprofession, parmi les vins ambassadeurs de l'AOC Vouvray, catégorie vin sec.

Noté 91 sur 100 par le Guide Robert Parker.

