Vignoble Alain Robert Vouvray "Empreinte" blanc sec 2023

Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Cath. et Cyril ROBERT
Millésime: 2023
Appellation: Vouvray
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Empreinte
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU Vignoble Alain Robert
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Vignoble Alain Robert Vouvray "Ammonite" blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100 % Chenin Blanc

Terroir : Argilo-calcaire, sur les côteaux de la commune de Noizay.

Viticulture : Les vignes âgées de 15 à 40 ans sont taillées en gobelet palissé. Elles sont conduites en lutte raisonnée. Enherbées, avec un apport en matière organique à la fin de l'automne. Le suivi sanitaire est minutieux et l'intervention phytosanitaire a lieu uniquement en

cas de risque réel. Nous utilisons une méthode de lutte biotechnique collective (confusion sexuelle) pour protéger le vignoble contre la tordeuse de la grappe. Aucune utilisation d'insecticides.Vendanges mécaniques. Passage au préalable, selon les millésimes, de notre équipe de vendangeurs, avant le ramassage mécanique. L'objectif est de soustraire les raisins abîmés.

Vinification: Pressurage pneumatique. Débourbage à froid sans enzymes, en cuve inox. Fermentation alcoolique sous levures indigènes et maîtrise des températures. L'élevage se poursuit pendant 6 mois, avant la mise en bouteilles au printemps.

Notes de dégustation : Une robe jaune pâle aux reflets argentés. Un nez aux arômes de fruits à chair blanche : poire, coing, pomme fraîche ainsi que quelques notes de fruits exotiques. En bouche, une attaque fraîche et minérale suivie d'une délicate saveur de fruits blancs. Une fin de bouche salivante, aux notes de bonbon acidulé.

Accords : Vin gastronomique qui s'exprimera délicieusement sur des poissons blancs (tels qu'un cabillaud), une langouste un homard, un risotto ou encore un fromage de chèvre sec de Touraine.

Température de service : 10°C

Garde : 10 à 15 ans

Description brève du produit :

Un très joli blanc sec de Loire 100% chenin, frais et acidulé, typé fruits blancs, qui ravira les amateurs de Vouvray accessibles. C'est la première cuvée du domaine, à un prix défiant toute concurrence.