



Vouvray Off Dry "La Javeline"

AOP Vouvray, Vallée de la Loire et Centre, France

L'HISTOIRE

C'est à Vouvray que nous avons découvert les premières vignes de la vallée de la Loire plantées par des moines en l'an 400. Honore de Balzac, écrivain connu, est né à Tours en 1799 et auteur de nombreux chapitres sur le vin «Le vin a nourri mon corps et le café m'a gardé l'esprit», était profondément amoureux des vins de Vouvray.

SITUATION

Les vignes de Chenin Blanc, également connues sous le nom de Pineau de Loire, bénéficient d'une belle exposition au soleil sur le plateau qui domine la Loire.

TERROIR

Le vignoble de Vouvray s'étend sur 2000 hectares de terres argilo-calcaires à l'est de Tours.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité élevée afin de conserver un peu de sucre résiduel après la fermentation (selon le millésime).

Pressage, décantation légère du moût, fermentation à basse température (18°C) en cuves inox.

ELEVAGE

Vieilli sur lies fines pendant 6 mois avant mise en bouteille au printemps.

CÉPAGES

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C), mais pas trop froid pour conserver les arômes de fruits mûrs.

DÉGUSTATION

Couleur dorée. Ce vin est semi-sec. Il présente un nez puissant évoluant vers des arômes de fruits mûrs à chair blanche (pêche, poire), de fleur d'acacia et de subtiles notes grillées. En bouche, il est rond et doux avec un bel équilibre. Un arrière-goût frais et vif.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin peut être bu pendant le repas: viandes blanches, aliments épicés ou dessert.

