



Vouvray Sec Tendre « La Javeline »

Vignoble :

Situé à l'est de Tours, le vignoble de Vouvray s'étend sur 2000 hectares sur un terroir argilo-calcaire. Le Chenin blanc, appelé aussi Pineau de Loire, bénéficie d'une belle exposition sur les plateaux qui dominent la Loire. Le raisin est vendangé à belle maturité permettant un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.

Cépage :

Chenin blanc

Vinification :

Pressurage. Débourageage léger puis fermentation lente à basse température (18°C). Elevage sur lies fines pendant 6 mois puis mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Robe dorée. Ce vin est de type sec tendre. Il se caractérise par des notes d'agrumes, de fruits (pêche, poire) et des arômes de fleur (acacia). Bouche ronde et fruitée. Bel équilibre souligné par une finale fraîche, légèrement nerveuse.

Alliances mets-vin :

Servi frais 10-12°C, il accompagnera les apéritifs, les poissons en sauce, les viandes blanches (blanquette, poulet basquaise), les charcuteries, les fromages de chèvre (St Maure de Touraine).