Vignoble Alain Robert Vouvray "Ammonite" blanc sec 2022

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Cath. et Cyril ROBERT
Millésime: 2022
Appellation: Vouvray
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Ammonite
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Vignoble Alain Robert Vouvray "Ammonite" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100 % Chenin Blanc

Terroir : Argiles à silex, sur les plus belles parcelles du domaine au sud-est de Chançay.

Viticulture : Les vignes âgées de 50 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 exclusivement manuelles avec tri sur tables (en moyenne 2 passages).

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourbage à froid sans enzymes, en cuve. Fermentation alcoolique lente avec levures indigènes, en fûts de chêne de 228 et 400 litres.
Élevage de 12 mois sur lies fines en barrique (20% de bois neuf), avant mise en bouteilles à l'entrée de l'hiver.

Notes de dégustation : Une robe brillante aux reflets or. Au nez, le fût patiné prodigue de délicats arômes de vanille ainsi que des notes réglissées. Nous retrouvons également des arômes de fruits à chair blanche : poire, coing, pomme
fraîche. En bouche l'attaque est généreuse, toute en rondeur avec une pointe de vivacité et des notes fruitées.

Accords : Vin gastronomique qui s'exprimera délicieusement sur une langouste, des noix de St-Jacques, une volaille
crémée ou encore un Comté affiné.

Température de service : 10°C - Une aération d'au moins 30 minutes est nécessaire avant le service.

Garde : 10 à 15 ans

Description brève du produit :

Enfin un Vouvray chez Vignerons d'Exception ! Tout en rondeur avec une pointe de vivacité et des notes fruitées, il ravira les amateurs de chenins ligériens. C'est la cuvée du prestige du domaine, à un prix défiant toute concurrence.