

6020



CLOS DU GAIMONT VOUVRAY MOELLEUX AOC



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au Domaine.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Le Clos de Gaimont est constitué de 4 hectares de vignes d'un seul tenant situé sur l'un des meilleurs terroirs de Vouvray avec un ensoleillement de type sud, sud-ouest.

NATURE DU SOL :
Argilo-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
4 Ha.

RENDEMENT :
40 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
Chenin.

VINIFICATION :
Récolte entièrement manuelle.



CARACTERE DU VIN :
La robe est jaune d'or, soutenue. Le nez est complexe et riche, dominé par l'abricot mûr et les fruits secs, relevé d'une délicate note boisée. En bouche, le vin est plein et puissant avec des notes confites. On devine dans ce vin, par ses arômes de figes confites, l'exceptionnel ensoleillement dont ont bénéficié les vignes.



GARDE :
Exceptionnelle si la cave est bonne.



HARMONIE METS/VIN :
Ce vin se consomme pour le plaisir de déguster un grand moelleux. Apéritif, viande blanche cuisinée de façon raffinée, dessert à base de chocolat et de fruits.
Servir à 8/10°C.