

LO  
O



# CLOS DE NOUYS VOUVRAY MOELLEUX AOC



**MIS EN BOUTEILLES :**  
Mis au Domaine.

**SITUATION GEOGRAPHIQUE :**  
Le Clos de Nouys est situé sur les côtes de Vouvray avec un ensoleillement de type sud, sud-ouest.

**NATURE DU SOL :**  
Argilo-calcaire.

**SUPERFICIE DU DOMAINE :**  
12,50 Ha.

**RENDEMENT :**  
30 Hl/Ha.

**ENCEPAGEMENT :**  
Chenin.

**VINIFICATION :**  
Les raisins ont été récoltés manuellement par tries successifs. Les vendanges ont été tardives. Les raisins ont été cueillis botrytisés et passerillés.



**CARACTERE DU VIN :**  
La robe est jaune paille et brillante. Le nez est complexe avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes confits, soulevés par des nuances vanillées et miellées. En bouche, dominant les saveurs de fruits secs avec une note fugace de fumé. La souplesse et la délicatesse de ce vin lui confère une belle élégance. MEDAILLE BRONZE CGA PARIS 2007



**GARDE :**  
Plusieurs dizaines d'années dans une bonne cave.



**HARMONIE METS/VIN :**  
Ce vin sera agréable à l'apéritif et accompagnera idéalement le foie gras, les desserts fins et élégants. Servir à 8/10°C.