

2017



VINIFICATION PIERRE CHAINIER

VOUVRAY AOC



MIS EN BOUTEILLES :
Par Pierre Chainier.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Côteaux situés sur la rive nord de la Loire, entre Tours et Noizay.

NATURE DU SOL :
Argilo-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
Ce vin est issue d'une sélection des meilleurs terroirs de Vouvray.
75 000 à 100 000 bouteilles.

RENDEMENT :
50 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
100 % Chenin.

VINIFICATION :
En cuve avec maîtrise des températures.



CARACTERE DU VIN :
Robe jaune pale, le nez est typé du chenin avec des arômes de fruits mûrs (poires, coings) avec une petite note minérale.



GARDE :
5 ans, voir plus dans de bonnes caves.



HARMONIE METS/VIN :
Ce vin est idéal sur des foies gras, des fromages fleuris ou les desserts, parfait à l'apéritif.
Servir à 10°C.