

Domaine des Cormiers Roux Vignoble Gaucher

Grains de Chenin

Demi-Sec

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100% Chenin blanc

Millésime : 2023

Terroir : Parcelles situées sur la commune de Chançay, sols argilo-calcaires.

Conduite de la vigne : Les vignes sont âgées de 30 à 40 ans et taillées en gobelet palissé. Elles sont conduites en lutte raisonnée, certifié par le label HVE de niveau 3.

Enherbement systématique, nous y apportons de la matière organique à l'hiver pour nourrir le sol. Le suivi sanitaire est méticuleux et nous n'intervenons qu'en cas de réel besoin. Pour protéger notre vignoble de la tordeuse de la grappe, nous procédons à la méthode de lutte biotechnique collective (confusion sexuelle). Ainsi, nous n'utilisons ni d'insecticides ni d'anti-pourriture.

Vinification : Pressurage pneumatique à basse pression, préservant la qualité des arômes. Régulation des températures durant la fermentation alcoolique. Élevage sur lies fines. Arrêt de fermentation lors du parfait équilibre à la dégustation.

Analyse : Alcool (%vol) : 13,07
Sucre (g/l) : 27,8
Acidité (g/l) : 4,54

Dégustation : Ce demi-sec exprime toute la générosité du Chenin. On y retrouve un nez fruité et complexe, marqué par le coing et les fruits blancs. En bouche, l'équilibre est parfait : la sucrosité est soutenue par une fine acidité, révélant des notes délicates d'acacia. La finale est longue, savoureuse et d'une grande pureté.

Accords mets et vins : Cette cuvée unique accompagne de nombreux mets. Elle se marie parfaitement avec la cuisine asiatique, les viandes blanches et les volailles. Elle est aussi remarquable sur des fromages de caractère ou en accompagnement d'une tarte Tatin.

