

Domaine des Cormiers Roux Vignoble Gaucher

L'Interdit

Sec

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100% Chenin blanc

Millésime : 2024

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

Conduite de la vigne : Les vignes sont âgées de 20 à 30 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.

Analyse : Alcool (%vol) : 12.41
Sucre (g/l) : 6.54
Acidité (g/l) : 5.19

Dégustation : Un vin tout en nuances qui allie fraîcheur et souplesse. Le nez est délicat, marqué par les fleurs blanches et les fruits à noyau. En bouche, la légèreté domine, portée par une minéralité droite qui vient équilibrer la douceur de ce vin.

Accords mets et vins : Grâce à son équilibre entre fraîcheur et douceur, ce vin sublime un filet de sandre, des viandes blanches ou des fromages de chèvre affinés. Sa légèreté en fait aussi un excellent allié pour les plats sucrés-salés.

