

Domaine des Cormiers Vignoble Gaucher Roux

Le Sec

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100% Chenin blanc

Millésime : 2024



Terroir : Parcelles situées sur la commune de Reugny, sols argiles à silex.

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) : 11.80
Sucre (g/l) : 2.11
Acidité (g/l) : 4.54

Dégustation : Ce millésime se distingue par un nez élégant et très ouvert sur les fleurs blanches et les fruits à chair blanche. L'attaque est franche, mais laisse vite place à une bouche pleine et aromatique. C'est un vin de caractère, bien typé Vouvray, avec une belle harmonie, offrant l'expression de son sol et une fraîcheur minérale.

Accords mets et vins : Ce sec unique s'accorde facilement. Il se révélera sur des poissons, des fruits de mer ou des fromages de Touraine affinés (Sainte-Maure, Crottin). Sa richesse aromatique accompagne un apéritif dinatoire.

