

# Domaine des Cormiers Roux Vignoble Gaucher

## Or du Commun

### Brut

**Appellation :** AOC Vouvray

**Cépage :** 100% Chenin blanc

**Millésime :** 2019

**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. 36 mois d'élevage sur lattes dans nos caves troglodytiques. 5.5 bar de pression dans la bouteille.

**Analyse :** Alcool (%vol) : 12.4  
Sucre (g/l) : 0  
Acidité (g/l) : 5.04

**Dégustation :** Ce vin à la robe dorée et aux reflets argentés, présente une bulle expressive et festive. Les notes de fleurs blanches laissent placent aux arômes de fruits blancs acides, tel que le citron. Ici, la vivacité du Chenin est très représentative de l'appellation Vouvray.

**Accords mets et vins :** Ce vin festif accompagnera à merveille vos apéritif, notamment avec du fromages ainsi que vos dessert tel que des poires tapées.

