

Domaine des Cormiers Roux Vignoble Gaucher

Secret de Famille

Moelleux

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 40 à 50 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) : 12,54

Sucre (g/l) : 50.2

Acidité (g/l) : 4.29

Dégustation : Ce vin blanc moelleux présente une belle complexité aromatique. Le nez est expressif avec des notes de miel et de fruits confits. La bouche est en harmonie avec le nez, on retrouve des notes de pêches bien murs. L'acidité typique du cépage équilibre parfaitement le sucre.

Accords mets et vins : Le Secret de Famille trouve sa place en apéritif ainsi que sur des desserts légèrement acidulés. Il s'apprécie à merveille avec des fromages à pâtes persillées.

