

# Domaine des Cormiers Vignoble Gaucher Roux

## Soleil d'Automne Liquoreux

**Appellation** : AOC Vouvray

**Cépage** : 100% Chenin blanc

**Millésime** : 2022



**Terroir** : Lieu dit "Le grand passage", parcelle située sur la commune de Chançay, plantée en 1946, sol argilo-calcaire.

**Conduite de la vigne** : Les vignes sont âgées de 77 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** : Vendanges manuelles pour trier les raisins. 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) : 12,11  
Sucre (g/l) : 67,1  
Acidité (g/l) : 3,70

**Dégustation** : Le Soleil d'Automne offre une collection de fruits blancs murs et de fruits confits. Le nez est joliment parfumé avec des notes de miel et de coings. La bouche est ample et longue, avec une complexité élégante. L'équilibre très justement travaillé nous conduit à la typicité du Chenin.

**Accords mets et vins** : Ce Vouvray liquoreux s'accompagne parfaitement avec des desserts de fruits légèrement acidulés mais également avec des fromages à pâtes persillées.

