

Domaine des Cormiers Vignoble Gaucher Roux

VIP

Extra-Brut

Appellation : AOC Vouvray

Cépage : 100% Chenin blanc

Millésime : 2020

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 en cuve. 36 mois d'élevage sur lattes dans nos caves troglodytiques.

Analyse : Alcool (%vol) : 12,14
Sucre (g/l) : 0
Acidité (g/l) : 3,67

Dégustation : Ce vin présente une robe jaune dorée et une effervescence organisée. Le nez est porté sur les fruits blancs, une belle minéralité et un côté brioché. En bouche, l'acidité est contrebalancée avec le gras et la puissance aromatique de celui-ci. La fin de bouche est sur les fruits blancs, avec une longue persistance.

Accords mets et vins : Vin gastronomique, il est idéal en apéritif dinatoire, avec par exemple des tapas au jambon sec. En dessert, il s'apprécie avec une salade de fruits, une tarte aux poires ou aux abricots par exemple.

