

FICHE TECHNIQUE/FACT SHEET : MOELLEUX 2016



Millésime/ <i>Vintage</i>	2016
Appellation	Vouvray
Terroir/ <i>Soil</i>	Argilo à silex, sous-sol calcaire / <i>Clay and flint with limestone subsoil</i>
Cépage/ <i>Variety</i>	Chenin Blanc
Age des vignes/ <i>Age of vineyards</i>	45 ans / <i>years old</i>
Récolte/ <i>Harvest</i>	Manuelle / <i>by hand</i>
Rendement/ <i>Yield</i>	28 hl/ha
Vinification/ <i>Winemaking</i>	En fût / <i>Fermentation and maturation in barrel</i>
Elevage/ <i>Ageing</i>	8 mois en fût de 400 litres <i>8 months in 400 liters French oak barrels</i>
Dégustation/ <i>Tasting</i>	Nez de poire, abricot, coing / <i>Apricot, pear and quince</i>
Accord Mets-vin/ <i>Food pairing</i>	Apéritif, fromages, desserts aux fruits <i>Aperitif, cheese, fruit dessert</i>
Alcool/ <i>Alcohol</i>	13 %vol
Acidité (H2SO4)	5,1 g/l en H2SO4
Acidity (tartaric)	7,7 g/l an acide tartrique
Sucre résiduel/ <i>Residual sugar</i>	37 g/l

Distinctions

*Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2014 : 15/20

*La revue des vins de France 2009 : 16/20

*La revue des vins de France 2015 : 1 étoile(s), 17/20

*Named Top 100 International Winery two years in a row by Wine & Spirits Magazine 2016 & 2017 & 2018



Agriculture France
Certifié Ecocert FR-BIO-01
Organic Wine

