



FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET :
AOC VOUVRAY PREMIERE TRIE 2015



Millésime / Vintage	2015
Appellation	Vouvray
Terroir / Soil	Argile et Silex sur calcaire / <i>Clay and Flint on limestone</i>
Cépage / Variety	Chenin blanc
Age des Vignes / Age of vineyards	45 ans / <i>years old</i>
Récolte / Harvest	Manuelle par trie de pourriture noble / <i>by hand</i>
Rendement / Yield	20 hl/ha
Vinification / Winemaking	En fût / <i>Fermentation and maturation in barrel</i>
Elevage / Ageing	12 Mois en fût de 400 litres 12 months in 400 liter barrels
Dégustation / Tasting	Fruits confits, figue, abricot, coing soutenu par une belle acidité / <i>Preserved fruit, fig, apricot, quince delicately balanced with a good acidity</i>
Accords Mets Vin / Food pairing	Fromages, desserts aux fruits Cheese, fruit dessert
Alcool / Alcohol	12 %
Acidité (H₂SO₄)	5.8g/l en H ₂ SO ₄
Acidity (tartaric)	8.7 g/l en acide tartrique
Sucre rés. / Residual sugar	90 g/l

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