

FICHE TECHNIQUE/FACT SHEET : CUVÉE T



Appellation	Vouvray
Terroir / Soil	Argile à silex / <i>Clay and flint</i>
Cépage / Variety	Chenin Blanc
Age des vignes / Age of vineyards	35 ans
Récolte / Harvest	Mécanique / <i>Mechanical</i>
Rendement / Yield	50 hl/ha
Vinification/Winemaking	Prise de mousse avec sucres résiduels naturels <i>natural residual sugar used for second fermentation</i>
Elevage/Ageing	12 mois sur lattes minimum / <i>12 months ageing on the lees</i>
Dégustation/Tasting	Bulles fines, notes de pêches, notes grillées <i>Elegant bubbles, hint of peachesfruits, light toastiness</i>
Accord Mets-vin / Food pairing	Apéritif, cocktail, dessert / <i>Starter, snack, cocktail or dessert</i>
Alcool/Alcohol	12 % vol
Acidité (H2SO4)	4 g/l en H2SO4
Acidity (tartaric)	6,1 g/l en acide tartrique
Sucre résiduel/Residual sugar	3 g/l