

FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET : BRUT 2016



Millésime / <i>Vintage</i>	2016
Appellation	Vouvray
Terroir / <i>Soil</i>	Argile à silex, sous-sol calcaire / <i>Clay and flint, limestone subsoil</i>
Cépage / <i>Variety</i>	Chenin Blanc
Age des vignes / <i>Age of vineyards</i>	20-30 ans / <i>years old</i>
Récolte / <i>Harvest</i>	Manuelle/ <i>by hand</i>
Rendement / <i>Yield</i>	45 hl/ha
Vinification / <i>Winemaking</i>	Méthode traditionnelle. Prise de mousse avec sucre résiduel naturel. / <i>2nd fermentation in bottle with no sugar added</i>
Elevage / <i>Ageing</i>	18 mois sur latte / <i>18 months on the lees</i>
Dégustation / <i>Tasting</i>	Bulles fines, notes de pêches, fruits exotiques, notes grillées / <i>Elegant bubbles, hint of peaches and exotic fruits, light toastiness</i>
Accord Mets-vin / <i>Food pairing</i>	Canapé aux avocats et aux crevettes, calamars farci à la plancha, bouchées de saumon fumée et salsa fraîche
Alcool/ <i>Alcohol</i>	13 %vol
Acidité (H ₂ SO ₄)	4,3 g/l en H ₂ SO ₄
Acidity (tartaric)	6 g/l en acide tartrique
Sucre résiduel/ <i>Residual sugar</i>	4,4 g/l

Distinctions

*Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 86/100, Médaille d'or

*Le guide Hachette des vins 2013 : Coup de cœur

*Jancis Robinson 2010 : 16,5/20

*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

