



Domaine Vincent Carême

Ancestrale

Vouvray - Blanc 2015

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Dénomination :	mousseux
Cuvée :	Ancestrale
Couleur :	Blanc
Milléssime :	2015
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

L'Ancestrale est un pétillant naturel. La première fermentation se termine en bouteille sans sucre ni levures ajoutés. C'est une cuvée minérale et complexe.

ELABORATION



Culture biologique.

Ecocert, Agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Utilisation de levures indigènes.

Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lattes avant dégorgement.

DÉGUSTATION



OEIL : Bulles fines.

NEZ : Complexé, arômes d'agrumes.

BOUCHE : Fine, généreuses notes d'agrumes, subtiles notes d'amande grillée, longue persistance.

SERVICE



TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Desserts aux fruits rouges



DISTINCTIONS



Decanter 2014 : 88 points

Jancis Robinson 2010 : 17/20

La revue des vins de France 2011 : 15/20

La revue des vins de France 2013 : 16/20

Guide Gilbert et Gaillard 2015 : 89/100, Médaille d'or

Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 87/100, Médaille d'or

Wine Enthusiast 2013 : 91/100

Wine Enthusiast 2012 : 90/100

Wine Enthusiast 2014 : 92/100

International Wine & Spirit Competition 2013 : 92 points

International Wine & Spirit Competition 2014 : 93 points



