

LE CLOS
DE LA
MESLERIE



Millésime 2015 - Moelleux

Vin Naturel

« *Un demi-sec d'anthologie, étoffé et nerveux. Il est porté par la formidable gourmandise de ses sucres.* 17-18/20 » - Revue du Vin de France

Cépage: Chenin Blanc

Appellation: Vouvray

Viticulture:
Biologique. Sans herbicides, ni pesticides.
Sol travaillé sous les ceps, enherbement entre les rangs.
Travaux en vert durant toute la saison de croissance : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage.

Vendanges:
Vendanges à la main. Plusieurs passages dans les vignes.
Rendement 18hl par hectare du à : veilles vignes (50 ans en moyenne), un triage et une sélection rigoureuse des grappes, et un pressurage manuel.

Vinification:
Vin naturel. Fermenté et élevé 11 mois en fûts de chêne français. Batonnage des lits mensuel. Sulfitage minimal (SO₂-2g/hl au pressurage et 3g/hl à la mise en bouteille).

Dégustation:
Vouvray moelleux possédant une belle acidité et minéralité qui peut donner l'impression d'un demi-sec riche. « Un bol de fruits tropicaux sur un plateau en silex ». Des notes de litchi et ananas sur le premier nez, évoluant vers des fruits tropicaux en sirop et des notes florales. Parfait en apéritif grâce à une belle acidité qui supporte les sucres. A servir également avec un tajine de veau au citrons confits! Température de consommation : 11-14° C. Potentiel de garde : 15 ans minimum.

Mesures: Alcool: approx. 11%, Sucre résiduel: approx 65g/l