

LE CLOS
DE LA
MESLERIE



Millésime 2012 – Méthode Traditionnelle Extra Brut

Nombre de bouteilles : 2200

Vin Nature

<u>Cépage:</u>	Chenin Blanc
<u>Appellation:</u>	Vouvray
<u>Viticulture:</u>	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.
<u>Vendanges:</u>	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.
<u>Vinification:</u>	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).
<u>Dégustation:</u>	Vouvray effervescent, salin et minéral, pierre de fusil et agrumes en bouche. Doté d'une élégance et profondeur du à son élevage et son âge. Parfait en apéritif avec petits fours ou huîtres. Excellent aussi avec un bar en croute de sel. Température de consommation : 6 -8°C. Potentiel de garde : 10 ans minimum.
<u>Mesures:</u>	Alcool: approx. 13%, Acidité Total 5,9g/L, Sucre résiduel: approx 4g/l

www.lameslerie.com