

LE CLOS
DE LA
MESLERIE



Millésime 2017 – Sec

Vin Bio et Nature

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 : vieilles 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.

Dégustation: Un Vouvray sec classique possédant une belle acidité, complexe, riche en bouche avec une jolie longueur. Pot-pourri d'agrumes frais sur un socle de minéralité saline. En apéritif, suivi d'une sole en croute d'oranges, raisins secs et amandes rôti au four ! Température de consommation : 10°C. Potentiel de garde : 10 ans minimum.

Mesures: Alcool: 13,5%, Acidité totale: 5 g/l, Sucre résiduel: approx. 8 g/l SO2 Total: 46 mg/l