



Domaine Vincent Carême

Tendre

Vouvray - Blanc 2016

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Cuvée :	Tendre
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Le Tendre est une cuvée traditionnelle du domaine, issu de vieilles vignes de Chenin Blanc sur des terroirs d'argile à silex. Cette cuvée demi-sec est riche et fruitée, à boire maintenant ou à garder en cave.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en fût de chêne, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en fût de chêne.



DÉGUSTATION

NEZ : Arômes de pêche, arômes de poire.

BOUCHE : Fraîche, notes de pêche, notes de poire, minérale, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2032



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Volailles, Desserts aux fruits, Poissons en sauce, Foie gras



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2009 : 15/20

La revue des vins de France 2014 : 16/20

La revue des vins de France 2015 : 1 étoile(s), 16,5/20

Le guide Hachette des vins 2015 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

