

FICHE TECHNIQUE/FACT SHEET : PEU MORIER 2016



Millésime / <i>Vintage</i>	2016
Appellation	Vouvray
Terroir / <i>Soil</i>	Argile à silex / <i>Clay and flint</i>
Cépage / <i>Variety</i>	Chenin Blanc
Age des vignes <i>Age of vineyards</i>	50 ans / <i>years</i>
Récolte / <i>Harvest</i>	Manuelle / <i>by hand</i>
Rendement / <i>Yield</i>	35hl/ha
Vinification <i>Winemaking</i>	10 mois en fût de 400 litres de 1 à 5 vins. <i>10 months in 400 liter barrels, 10% new wood.</i>
Elevage <i>Ageing</i>	Elevage sur lies fines. <i>Maturation on fine lees</i>
Dégustation <i>Tasting</i>	Fruits blancs, floral, mineral. <i>White fruits and minerality</i>
Accord mets-vin <i>Food pairing</i>	Viandes blanches, poisson, fruits de mer, fromage <i>Poultry, fish, shellfish, cheese</i>
Alcool / <i>Alcohol</i>	13.5 %
Acidité (H2SO4)	5,2 g/l en H2SO4
Acidity (tartaric)	7,8 g/l en acide tartrique
Sucre résiduel <i>Residual sugar</i>	9 g/l

Distinctions

- *Wine & Spirits Magazine 2013: 93/100
- *Wine Enthusiast 2015: 93/100
- *La revue des vins de France 2010: 16.5/2
- *Bettane & Desseauve 2014: 15/20



Agriculture France
Certifié Ecocert FR-BIO-01
Organic Wine

