

FICHE TECHNIQUE/FACT SHEET : LE CLOS 2017



Millésime / <i>Vintage</i>	2017
Appellation	Vouvray
Terroir / <i>Soil</i>	Argilo calcaire / <i>Clay and limestone</i>
Cépage / <i>Variety</i>	Chenin Blanc
Age des vignes <i>Age of vineyards</i>	60 ans / <i>years old</i>
Récolte / <i>Harvest</i>	Manuelle / <i>by hand</i>
Rendement / <i>Yield</i>	25 hl/ha
Vinification <i>Winemaking</i>	En fûts de chêne de 400 litres de 1 à 5 vins <i>In 400 liter oak barrels from 1st to 5th fill</i>
Elevage <i>Ageing</i>	12 mois en fût de 400 litres <i>12 months in 400 liter French oak barrels</i>
Dégustation <i>Tasting</i>	Nez de fruits blancs, nectarine, poire. Bouche structurée. Final tendu. <i>Well structured full mouth with long, lingering finish.</i>
Accord Mets-vin <i>Food pairing</i>	Poisson en sauce, risotto, plats asiatiques, volaille <i>Fish, risotto, Asiatic dishes, poultry</i>
Alcool / <i>Alcohol</i>	13,5 % vol
Acidité (H ₂ SO ₄)	4,2 g/l en H ₂ SO ₄
Acidity (tartaric)	6,1 g/l en acide tartrique
Sucre résiduel <i>Residual sugar</i>	4 g/l

Distinctions

*Wine Enthusiast 2015 : 95/100 "Cellar Selection"

*Wine & Spirit Magazine 2010 : 95 points

*Guide Vert RVF 2016: 16,5/20

*Guide Gilbert et Gaillard 2014 : 90/100

*Named Top 100 International Winery two years in a row by Wine & Spirits Magazine 2016 & 2017 & 2018



Agriculture France
Certifié Ecocert FR-BIO-01
Organic Wine

