

FICHE TECHNIQUE/FACT SHEET : SPRING 2018



Millésime / <i>Vintage</i>	2018
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>	30 ans / <i>years old</i>
Récolte / <i>Harvest</i>	50% Manuelle / <i>by hand</i> , 50% Machine
Rendement / <i>Yield</i>	45 hl /ha
Vinification / <i>Winemaking</i>	Fermentation : en cuve <i>Fermentation: in tank</i>
Elevage / <i>Ageing</i>	Elevage sur lies fines pendant 6 mois <i>6 months ageing on fine lees</i>
Dégustation / <i>Tasting</i>	Fruits blancs, agrumes supportés d'une belle acidité <i>Ripe white fruit, citrus flavours balanced with a racy acidity</i>
Accord Mets-vin / <i>Food pairing</i>	Viandes blanches, poissons, fruits de mer, fromages <i>Poultry, fish seafood and cheese</i>
Alcool / <i>Alcohol</i>	13% vol
Acidité (H ₂ SO ₄)	4,1 g/l en H ₂ SO ₄
Acidity (tartaric)	6,15 g/l en acide tartrique
Sucre résiduel / <i>Residual sugar</i>	4,5 g/l

Distinctions for previous vintages :

- * 90/100 - Wine Spectator Magazine (15 June 2017 issue)
- * 90/100- Wine & Spirits Magazine (April 2016 issue)
- * Named Top 100 International Winery two years in a row by Wine & Spirits Magazine (2016&2017)