

FICHE TECHNIQUE/FACT SHEET : SEC 2018



Millésime/ <i>Vintage</i>	2018
Appellation	Vouvray
Terroir/ <i>Soil</i>	Argilo à silex, sous-sol calcaire/ <i>Clay and flint with limestone subsoil</i>
Cépage/ <i>Variety</i>	Chenin Blanc
Age des vignes/ <i>Age of vineyards</i>	45 ans
Récolte/ <i>Harvest</i>	Manuelle / <i>by hand</i>
Rendement/ <i>Yield</i>	35 hl/ha
Vinification/ <i>Winemaking</i>	Fermentation en fût de 400 litres <i>Fermentation in 400 liters barrels</i>
Elevage/ <i>Ageing</i>	7 mois d'élevage en fûts de 400 litres <i>7 months ageing in 400 liters barrels</i>
Dégustation/ <i>Tasting</i>	Fruits blancs, agrumes supportés par une belle acidité. <i>Ripe white fruit, citrus flavours balanced with a racy acidity</i>
Accord Mets-vin/ <i>Food pairing</i>	Crevette flambées à l'anis, papillote de flétan au barbecue, homard, bouillabaisse, acras de morue
Alcool/ <i>Alcohol</i>	13,8 %vol
Acidité (H2SO4)	3,8 g/l en H2SO4
Acidity (tartaric)	4,5 g/l d'acide tartrique
Sucre résiduel/ <i>Residual sugar</i>	3 g/l

Distinctions

*Wine Spectator 2015 : 92 points

*Wine Enthusiast 2015 : 92/100

*La revue des vins de France 2016 : 1 étoile(s), 15,5/20

*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

