

Vouvray Lieu-Dit Les Fosses d'Hareng



SITUATION : Le Lieu-dit « les Fosses d'Hareng » dépend de Vouvray, commune ligérienne caractéristique des paysages du Val de Loire inscrit au patrimoine de l'UNESCO.

TERROIR : Les parcelles sont situées au creux d'un vallon et orientées en exposition est-ouest.

En bordure de vallées le climat est tempéré et les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble.

Le sol de perruche est riche en éléments siliceux (cailloux) en surface et dans le sol. Il présente une texture de limon sablo-argileux sur une roche mère calcaire. Cette combinaison apporte fruité et rondeur au vin.

Surface totale des parcelles : 6,3 ha

VINIFICATION : Pressurage pneumatique avec séparation des premiers jus d'égouttage.

Débouillage à froid pendant 24 heures.

Vinification à basse température pour favoriser la finesse des arômes.

La fermentation alcoolique est arrêtée par mutage au froid pour conserver des sucres résiduels.

ÉLEVAGE : Soutirage et élevage sur lies fines pendant environ 6 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : A servir entre 10-12°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin de type demi-sec accompagne très bien les apéritifs, charcuteries de pays, volailles rôties ou en sauce comme par exemple le canard aux pêches, fromages persillés et chèvres, tartes acidulées (abricot, citron).



Robe jaune paille.



Ce vin, de type demi-sec, présente un nez intense et complexe, mêlant tilleul, agrumes (pamplemousse, citron) et fruits mûrs (ananas).
Attaque vive.



Bouche volumineuse, riche, marquée par des notes de fruits confits. La fin de bouche, légèrement acidulée, renforce l'impression de fraîcheur.