



VOUVRAY SEC 'CLOS DU BOURG' 2023

Dans sa robe claire aux éclats de citrine, son charme aromatique vous envoûte avec un bouquet qui marie l'essence de fruits à noyau mûrs à de délicates notes florales rappelant le chèvrefeuille et le jasmin. En bouche, la richesse du fruit mûr est complétée par une acidité vive, créant une interaction dynamique sur les papilles. Une minéralité subtile apporte de l'allure, de la profondeur et de la sophistication. Des nuances d'agrumes apparaissent ensuite, avec des touches de cire et de zeste de pamplemousse, ajoutant un éclat rafraîchissant au palais. Belle texture soyeuse et veloutée qui se prolonge jusqu'à une finale longue et persistante.

Alcool : 13 % | Acidité totale : 4,1 g/l | SR : 3,9 g/l | pH : 3,14

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Clos du Bourg
Terroir	argileux, caillouteux et calcaire
Superficie	6 hectares
Age moyen des vignes	43 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	septembre 2023
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2024
Production moyenne	16 000 bouteilles
Optimum de dégustation	2024-2039
Accords mets vins	hareng fumé et zestes de pamplemousse ; curry vert thaï ; bar poché au beurre blanc