



Vigneau-Chevreau

# Vouvray Sec Silex



**CÉPAGE:** 100% Chenin Blanc

**SOL**

sols silex et argileux

**VINIFICATION / ÉLEVAGE**

Récoltée manuellement sur des vignes de 30 à 40 ans, cette cuvée silex se caractérise par un léger sucre résiduel (max 9g/l) et une bonne acidité, qui lui confère une fraîcheur naturelle et le prédispose à une bonne évolution.

**DÉGUSTATION**

**Oeil:** jame brillant

**Nez:** senteurs sensuelles de pommes fraîchement cueillies, de coings et de fleurs d'acacia. un courant d'air chargé des parfums purs de fruits et minéraux du vin se dégage

**Bouche:** En bouche, le coing, la pomme, la poire et plus encore se manifestent dans un format équilibré et texturé qui marche sur la corde raide entre un fruit séduisant et une acidité alléchante.

**Accords Mets et vin:**

poissons, crustacés, sushis, truites grillées, bars et plats thaïlandais épicés figurent en tête de notre liste d'accords préférés avec ce vin. Le homard et les écrevisses font aussi de splendides accompagnements

**GRAPE VARIETY:** 100% Chenin Blanc

**SOILS**

flint and clay soils

**VINIFICATION / AGING**

Hand-harvested from vines between 30 and 40 years old, this flint cuvée is characterized by a slight residual sugar (max 9g / l) and good acidity, which gives it a natural freshness and predisposes it to good development.

**TASTING**

**Eye:** brilliant jame

**Nose:** sensual scents of freshly picked apples, quinces and acacia flowers. a stream of air charged with the pure fruit and mineral scents of wine emerges

**Mouth:** On the palate, quince, apple, pear and more come together in a balanced and textured format that walks a tightrope between seductive fruit and tantalizing acidity.

**Food and wine pairing:**

fish, shellfish, sushi, grilled trout, sea bass and spicy Thai dishes top our list of favorite pairings with this wine. Lobster and crayfish also make wonderful accompaniments

