



# Jean-Marc GILET- Vouvray Méthode Traditionnelle Brut

Vouvray - Blanc

<b>Région :</b>	Loire
<b>Appellation :</b>	Vouvray
<b>Denomination :</b>	pétillant
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Chenin (100%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Ce vin est issu des meilleurs terroirs de Vouvray. Elaboré selon les principes de la méthode traditionnelle, après remuage des bouteilles nous procédons au dégorgement et nous les laissons 3 mois en cave pour que le terroir soit mis en valeur.



## ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.  
Vendanges manuelles et mécaniques.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.  
Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, intense, reflets dorés.  
**NEZ :** Aromatique, harmonieux, arômes d'agrumes, légers arômes de citron, subtils arômes de poivre noir, subtils arômes d'amande grillée, légers arômes de silex, arômes de beurre.  
**BOUCHE :** Élégante, délicate, ronde, subtiles notes d'agrumes, notes de silex, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°  
**GARDE :** A consommer à partir de 2014



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées chaudes, Desserts aux fruits, À vocation apéritive, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

