

FICHE TECHNIQUE

Extrait de Sicot

VOUVRAY SEC 2022

- Vignoble : Vouvray
- Parcelle : Fosses d'Hareng
- Terroir : Argiles à silex sur calcaire
- Cépage : Chenin
- Surface : 0,3 Ha
- Age des vignes : 70-80 ans
- Culture : Certifiée Agriculture Biologique
- Date de vendange : 18 septembre 2022
- Vendanges : manuelles
- Pressurage : direct avec pressoir pneumatique
- Débourageage : au froid + 2 g/Hl de SO2
- Fermentation : spontanée avec levures indigènes
- Vinification : 1 an cuve inox et 10 mois vieux fût de chêne 400 l
- Élevage : 22 mois sur lies
- SO2 total : 60 mg/l
- Mise en bouteilles : 10 juillet 2024 sans filtration
- Note de dégustation : Belle fraîcheur pour ce millésime solaire. Notes de poires, pommes et légères notes fumées conférées par les silex. Parfait pour accompagner la charcuterie tourangelle, les fromages de chèvre et brebis ainsi que vos viandes blanches et poissons.
- Température de service : 12 à 14 °C
- Degré d'alcool : 12,5 %

