

# FICHE TECHNIQUE

## Extrait de Sicot

### VOUVRAY SEC 2024

- Vignoble : Vouvray
- Parcelle : Fosses d'Hareng
- Terroir : Argiles à silex sur calcaire
- Cépage : Chenin
- Surface : 0,3 Ha
- Âge des vignes : 70-80 ans
- Culture : Certifiée Agriculture Biologique
- Date de vendange : 06 octobre 2024
- Vendanges : manuelles
- Pressurage : direct avec pressoir pneumatique
- Débourbage : au froid + 2 g/Hl de SO<sub>2</sub>
- Fermentation : spontanée avec levures indigènes
- Vinification : cuve inox
- Élevage : 11 mois sur lies
- Sucres résiduels : 1,3 g
- SO<sub>2</sub> total : 50 mg/l
- Mise en bouteilles : 04 septembre 2025
- Note de dégustation : Vin très pur, très droit et bien ciselé.  
Notes fumées et minérales conférées par les silex.  
Parfait pour accompagner les crustacés, huîtres et poissons...
- Température de service : 12 à 14 °C
- Degré d'alcool : 12 %

