

FICHE TECHNIQUE

Extrait de Sicot

VOUVRAY SEC 2023

- 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 : 01 octobre 2023
- Vendanges : manuelles
- Pressurage : direct avec pressoir pneumatique
- Débourageage : au froid + 2 g/Hl de SO₂
- Vinification : 2/3 cuve inox et 1/3 vieux fût de chêne 400 l
- Fermentation : spontanée avec levures indigènes
- Elevage : 10 mois sur lies totales sans soutirage jusqu'à la mise
- SO₂ total : 55 mg/l
- Filtration et mise en bouteilles : 10 juillet 2024
- Note de dégustation : Belle matière pour le millésime. Notes de poires et très 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 : 13,5 %

