

Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle Cuvée Millésimée 2009



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne** : 4 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Chenin
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : mécanique.

Vinification:

classique en cuves thermorégulées après un pressurage pneumatique et une sélection et clarification des jus. Surveillance quotidienne des fermentations avant soutirage.

Elevage:

6 mois minimum en cuves , Seconde fermentation en bouteilles puis 3 ans d'élevage « sur lattes » en cave dans le roc



«Cette méthode traditionnelle brut au fruité remarquable présente une robe dense animée de longs cordons de fines bulles qui scintille à la lumière. Sa délicatesse et sa longueur impressionnante valent à cette bouteille un coup de cœur.»

Tenue et conservation

10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8° C

Accompagne des plats simplement raffinés comme un homard flambé au whisky ou un ris de veau entier roti, de vraies bulles de repas...

Récompenses :

- 90/100 Wine Spectator dec.2013
- Win enthusiast 88/100,
- 14,5/20 Guide Bettane Desseuve,
- Guide Hachette des vins



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle Cuvée Millésimée 2009



- **The winegrower** : Philippe Brisebarre
- **Annual production** : 4 500 btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100% Chenin
- **Type of soil** : Clay -Limestone.
- **Yield**: 60 hl/ha
- **Age of the vine**: 25 years
- **Harvest** : Mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Classic vinification in tanks with thermoregulation after a pneumatic pressing. Fermentations are followed every day..

Maturing:

6 months minimum in tanks. Second fermentation into the bottle then 3 years aging « sur lattes » in natural cave.



« This Brut traditional method in fruity remarkable presents a dense dress livened up by long cords of fine bubbles which sparkles in the light. Its delicacy and its impressive length are worth in this bottle a very favorite.»



Aging potential :

10 years

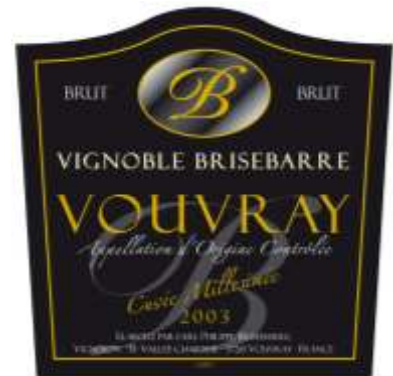
Culinary agreements:

To serve at 8° C
Good match with dishes simply refined as lobster singed in the whiskey or whole roti sweetbread, real bubbles of meal ...



AWARDS :

- 90/100 Wine Spectator dec.2013
- Win enthusiast 88/100,
- 14,5/20 Guide Bettane Desseuve,
- Guide Hachette des vins



Winemaker comments ::

« »