

Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Philippe Brisebarre
- **Production annuelle moyenne** : 15 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Chenin
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 65 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 2 ans d'élevage « sur lattes » en cave dans le roc



«La robe intense aux nuances jaune d'or s'agrémente d'un léger cordon de bulles fines et persistantes. Le nez ouvert s'exprime sur des caractères de pomme mûres renforcés de douces notes levurées et briochées. La bouche, à l'attaque subtile, se développe sur la puissance et la vinosité généreuse. La finale longue trouve un bel équilibre entre une pointe d'amertume structurante, de la fraîcheur et un charnu délicat. Beau Vouvray brioché, complexe et généreux.»



Tenue et conservation

10 ans

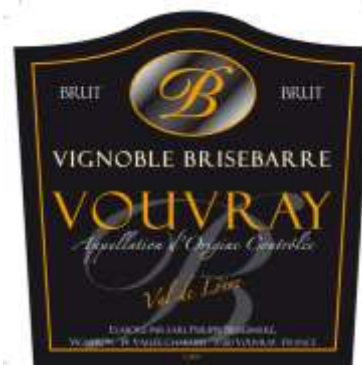
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8.° C

Accompagne tous les moments de convivialité, les fêtes et les cérémonies, vins d'honneurs..., mais aussi en apéritif, seul ou en cocktail. Il sera également très à l'aise sur une salade de fruits sans sucre ou une soupe de fraises au gingembre...

Récompenses :

- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- 89/100 WS
- 1* Guide Hachette des vins



Le MOT DU VIGNERON :

«Ce vin nécessite la mise en œuvre de grande technicité mais l'objectif principal reste l'expression du terroir et d'obtenir une expression de fines bulles originales et caractéristiques. Une valeur sûre»



Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle



- **The winegrower** : Philippe Brisebarre
- **Annual production** : 15 000 btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100% Chenin
- **Type of soil** : Clay -Limestone.
- **Yield**: 65 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 2 years aging « sur lattes » in natural cellar.



« The intense dress in the golden yellow nuances decorates of a light cordon of fine and persistent bubbles. The opened nose expresses himself on characters of apple ripe(mature) strengthened by soft levurées and brioche-like notes. The mouth, in the subtle attack, develops on the power and the generous vinosité. Finale long find a beautiful balance between a point(headland) of structuring bitterness, the fraîcheur and fleshy one delicate. Brioche-like, complex and generous beautiful Vouvray.....»



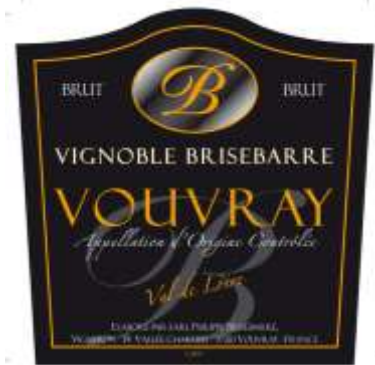
Aging potential :
10 years

Culinary agreements:

To serve at 8° C
Good match with all the moments of user-friendliness, the parties and the ceremonies, the wines of honors, but also in apéritif, only or in cocktail. It will also very feel at ease on a fruit salad without sugar or a soup of ginger strawberries....

AWARDS :

- 88/100 Wine Enthusiast Magazine
- 89/100 WS
- 1* Guide Hachette des vins



Winemaker comments :

« This wine requires the implementation of big technicality but the main objective remains the expression of the terroir and to obtain an expression of fine original bubbles and caractéristiques. A sure value.»